
Wianki warszawskie

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1282 razy.

20 deka cukru i 6 białek bić na ogniu aż wyrosną, potem znów bić , aż wystygną i dodać 20 deka migdałów w listki krajanych, robić wianki i piec w piecu. Najlepiej piec w pokojowym piecu lub po chlebie w angielskiej kuchni najczęściej się spala, bo pianka potrzebuje jednostajnego ciepła, a w angielskiej kuchni ciągle się ciepło zmienia.

Nadesłała(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"