
Krem migdałowy

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1364 razy.

40 deka migdałów obrać i przepuścić przez maszynkę. Utrzeć je potem w donicy i gotować w jednym litrze mleka. Wrzucić w to 2 laski wanilii. Przetrzeć doskonale przez sitko i dosypać 20 deka cukru. Dodać z 14 listków rozpuszczonej żelatyny, białej lub różowej, i wlać w formy.

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