
Likier waniliowy

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2383 razy.

1/2 deka wanilii, pokrajanej na kawałki długości 1 centymetra, zalać kwaterką spirytusu i postawić w pokoju w cieniu na 6 dni. Wziąć 2 kilo cukru najpiękniejszego, porąbanego w kawałki, nalać kwartą wody, a gdy się cukier tylko zagotuje, odstawić i rozbierać go dwoma kwartami spirytusu powoli, aby się klarował, dolać ów spirytus, w którym mokła wanilia, i wszystko razem wymieszawszy, filtrować przez bibułę; następnie zlewać we flaszki, korkować i zostawić na pół roku najmniej nietknięte.

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