
Lody śmietankowe

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1265 razy.

Wziąć 2 litry śmietanki, rozbić dobrze z 10 żółtkami, 40 deka mialkiego cukru, wstawić na wolny ogień i mieszać , dopóki masa dobrze się nie ogrzeje i zacznie gęstnieć , lecz nie gotować ; w końcu ogrzewania wsypać kawałek utłuczonej i przesianej wanilii, masę przez sitko przecedzić i studzić mieszając ciągle; skoro masa ostygnie, wlać ją do puszek i zamrażać sposobem wskazany w ogólnej informacji o lodach.

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