
Lody kawowe białe

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1236 razy.

Dwie kwarty śmietanki słodkiej zagotować , wsypać na nią 10 deka świeżo opalanej kawy prosto z piecyka i przykryć szczelnie, żeby śmietanka przeszła zapachem. Skoro zastygnie, przecedzić przez sitko, dodać 60 deka cukru rozbitego z 10 żóltkami, postawić na ogniu, mieszając, dopóki nie zgęstnieje, potem przestudzić i dalej postępować jak wyżej.

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