
Lody poziomkowe lub malinowe

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1305 razy.

Najlepsze są lody z surowego soku. Zagotować 1 1/4 litra wody z 40 deka cukru; skoro przestygnie, zmieszać z 1/2 litrem soku wyciśniętego z malin lub porzeczek, wcisnąć sok z jednej cytryny i zamrażać dalej jak zwykle. W braku świeżych jagód można użyć soków, lecz jeżeli sok jest z cukrem, to wziąć zaledwie 20 deka cukru do tej samej ilości wody i 1/2 litra soku. Najlepsze do lodów są soki surowe z jagód, zachowane w ten sposób, jak w opisie o lodach.

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