
Lody orzechowe

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1265 razy.

80 deka orzechów zemieć na maszynce a następnie utrzeć w donicy, sparzyć wrzącą śmietanką, a po upływie pół godziny wycisnąć przez serwetę. Śmietanki powinno być dwie kwarty, 60 deka cukru rozbić z 10 żółtkami, zmieszać ze śmietanką, postawić na blasze mieszając aż do zgęstnienia, po czym ostudzić, wlać w puszkę i postąpić dalej jak wiadomo.

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