
Migdały palone w cukrze

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1507 razy.

Ile kilo cukru, tyle kilo migdałów. Cukier zmaczać wodą, ugotować na gęsty syrop i próbować, maczając drewno w cukrze, a następnie w wodzie; jeżeli cukier zaraz od drewna odpadnie to wtenczas dobry. Otrzeć migdały z pyłu czystą serwetą, wrzucić w rondel i mieszać ciągle, dopóki nie zaczną wysychać, potem zdjąć z ognia i mieszać aż zupełnie uschną; wtenczas wsypać garść tartego cukru, znów na ogień wstawić i mieszać ciągle aż się cokolwiek zrumienia, wtedy zdjąć z ognia, włożyć na półmisek i pooddzielać jedne od drugich.

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