
Babka migdałowa

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1619 razy.

Wziąć 40 deka słodkich i kilka gorzkich migdałów, 18 żółtek, 40 deka cukru i mniej więcej 10 deka tartej, przesianej bułki. 18 żółtek umleć z 40 deka cukru do białości, włożyć w obrane i zmielone migdały i tartą bułkę, domieszać pianę z 10 białek, domieszać proszek do pieczywa i wstawić w piec na 30 minut.

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