
Babka cytrynowa

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1910 razy.

6 jaj, 4 żółtka, a 2 całe jaja, 20 deka mąki, 20 deka masła, 10 deka cukru, kieliszek araku, skórkę z jednej cytryny i cytrynowego musującego proszku.

Masło umleć na śmietanę i dodawać po jednym łyżkę cukru, żółtko, łyżkę mąki, na końcu 4 białka ubite na pianę. Formę wysmarować masłem, wysypać bułką i wstawić w piec do upieczenia.

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