

---

# Mazurki marcepanowe

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1521 razy.

Utrzeć w donicy z szklanką cukru i jednym białkiem 3 filiżanki siekanych migdałów słodkich i kilka gorzkich, dodać trochę wanilii, 3 białka i znów trzec ; wsypać szklankę cukru, 2 białka ubite i trzec do białości. Na koniec ubić piankę z 2 białek, wymieszać z masą i nałożyć na opłatki, wstawić w piec, polukrować , lub też układać tę masę w kraty, a pomiędzy nie kłaść po upieczeniu konfitury i galarety. Powinny się piec w ciepłym piecu, aby się zrumieniły.

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