

---

# Mazurki migdałowe

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1389 razy.

40 deka migdałów, sparzonych i obranych, utrzeć na masę z 30 deka cukru, dodać 40 deka masła wymoczonego z soli, utartego na śmietaną, wbić 8 jaj, w końcu wsypać 40 deka mąki i wszystko razem uwiercone kłaść na opłatki, poukładać je na blachę i wstawić w piec; skoro się upieką i wystygną, polukrować i ubrać je konfiturami lub posypać kolorowym makiem.

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