
Mazurki mielone z rodzynkami (bardzo dobre)

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1509 razy.

40 deka masła niesolonego, młodego, ucierać na pianę, dodając żółtka po jednym aż wyjdzie 8. Wsypać po trochu 40 deka mąki, 40 deka cukru i rozcierać, dodać dwie filiżanki sułtanek i dwie koryntek, cytrynowej skórki, usiekanej drobno, w końcu białka ubite na pianę przymieszać wolno do tej masy, aby się piana nie roztała ponakładać na opłatki i piec w wolnym piecu. Takie mazurki nie lukrują się, bo i tak są dobre.

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