
Mazurki z masą pomarańczową

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1474 razy.

Zarobić ciasto kruche zwykłym sposobem, zrobić cienki mazurek i upiec w niezbyt gorącym piecu. Dwie pomarańcze i dwie cytryny obrać ze skórek, utrzeć na tarce, odrzucając pestki, wsypać 80 deka mialkiego cukru i ucierać z pomarańczami przez godzinę. Zaraz po wyjęciu mazurków z pieca nakładać grubo tą masą, ubierać po wierzchu paskami pokrajanymi z pomarańczowej skórki i wstawić w piec do obsuszenia. Dla zapachu można obetrzeć o skórkę z jednej pomarańczy.

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