
Mazurki pomarańczowe

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1422 razy.

Ugotować w wodzie 4 pomarańcze, nakłówszy je w kilku miejscach; gdy będą miękkie, wyjąć z wody, a po wystudzeniu pokrajać w plastry i podsmażyć lekko w syropie. Zrobić ciasto kruche z 40 deka mąki, 20 deka masła, 10 deka cukru i 2 jajek, rozwałkować i upiec w piecu. Następnie ułożyć warstwę usmażonych pomarańczy, na to posypać grubo siekanymi migdałami i wstawić w piec do obsuszenia.

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