
Ciastka królewskie

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1819 razy.

20 deka masła umleć , 20 deka cukru wsypać w nie od razu, wbić 5 żółtek i trzec . Ubić tymczasem do sztywności białka z 5 jaj i dokładać do masy 1 łyżkę mąki kartoflanej aż się wypotrzebuje 20 deka. Dodać 10-12 gorzkich migdałów startych i ucierać wszystko godzinę. Wyłożyć na blachę masłem wysmarowaną, posypać słodkimi tartymi migdałami i cukrem i wstawić w niezbyt gorący piec.

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