

---

# Biskopci

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1552 razy.

10 żółtek miele się przez pół godziny z 40 deka cukru, dosypując po trochu 40 deka mąki kartoflanej. 10 białek ubić na pianę, wymieszać i kłaść na blachę masłem wysmarowaną. Piec mniej więcej kwadrans. Gdy gotowe, krajać w paski i wysuszyć na blasze, aż nie chrupią. Jeżeli kto lubi, można dodać wanili.

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