
Parzone pałeczki

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1480 razy.

2 łyżki słodkiego mleka, 2 łyżki wody, 2 łyżki masła sklarowanego zagotować , wsypać mąki tyle aby ciasto na ogniu zgęstniało, wbić w to 3 żółtka i mocno ubijać ; pozostawić żeby przestygło. Po wystudzeniu znów wbić 3 żółtka, mocno ubić , wyłożyć ciasto na stolnicę i wyrobić mąką. Migdały drobno z cukrem utrzeć , robić wałeczki z ciasta, okulać w migdałach, krajać w kawałki i upiec w piecu.

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