
Mazurek z maku

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1401 razy.

Maku 30 deka zmieszać z 40 deka cukru mialkiego i utrzeć w donicy najstaranniej, dodać do tej masy migdałów słodkich, obranych, 100 gr., usiekać z kilku gorzkimi i trzeć ciągle, wbijając po jednym, jaj całych 10 a samych żółtek 6, dodać dla zapachu cynamonu utłuczonego pół łyżeczki, można i gwoź dzików dodać , trzeć tę masę 3 kwadransy aby drugie tyle przybyło, wlać w formę masłem wysmarowaną i wstawić w lekki piec, ale nie za wolny. Mazurek to bardzo dobry w formie tortu upieczony i wodnym lukrem albo pączowym ulukrowany; ubrany konfiturami, doskonale smakuje i kto nie wie, nie zgodnie z czego jest robiony.

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