
Precelki cukrowe

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1390 razy.

Utrzeć na śmietanę 20 deka masła z 20 deka cukru i 10 deka tłuczonych migdałów; do tego wbić 6 żółtek, 2 łyżki kwaśnej śmietany, dodać trochę cynamonu; otartą skórkę z cytryny i 40 deka mąki. Wszystko razem wymieszać i robić z tej masy precelki, posmarować je jajkiem i na blasze w ciepłym piecu upiec.

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