
Torcik piernikowy

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1288 razy.

16 żółtek uwiercić z 40 deka cukru, 10 deka utłuczonych migdałów (nieobrane ze skórki), 10 deka chleba tłuczonego, 10 gr. goź dzików, 12 gr. cynamonu, 2 łyżki araku, trochę cytrynowej skórki, trochę cykaty pokrajać na drobne kawałki. Żółtka uciera się z cukrem przez kwadrans, potem dosypuje się wszystkiego, a w końcu dodaje pianę z 10 białek.

Należy wszystko ostrożnie wymieszać, formę masłem wysmarować i bułką wysypać. Wstawić do ciepłego pieca na 1 1/2 godziny.

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