

---

# Mazurek ?Neily?

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1356 razy.

Dwie filiżanki drobno usiekanych migdałów, dwie filiżanki na twardo ugotowanych żółtek (mniej więcej dziesięć do dwunastu stosownie do ich wielkości) przetartych przez rzadkie sito, dwie filiżanki mialkiego, osianego cukru i dwie filiżanki najpiękniejszej mąki oraz jedną dużą lub dwie małe laski wanilii utłuczone mialko to wszystko razem dokładnie wymieszać i dobrze uwićcić w donicy.

Po czym włożyć pianę z sześciu białek i lekko wymieszać .

Wysypać mąkę lub wysmarować świeżym, niesolonym masłem białą blachę, na której położyć jeden duży opłatek, koniecznie wielkości blachy i na tymże opłatku układać masę i wsadzić natychmiast w piec średnio gorący.

Po upieczeniu ulukrować wodnistym lukrem i przystroić rozmaitych kolorów konfiturami.

Blachy z opłatkami trzeba przygotować naprzód przed włożeniem piany w ciasto.

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