
Wanilia

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1318 razy.

Wanilia traci cały swój aromat przez suszenie. Otóż najlepszy sposób jest, połupawszy wanilię na kawałki włożyć ją w moźdżierz, tłuczek od moźdżierza posmarować świeżym masłem i tak tłuc razem z kilkoma kawałkami cukru, aż się zupełnie na drobny proszek nie utrze. Następnie ją przesiać, a niedotłuczone kawałki jeszcze raz tłuc. Cukier waniliowy wsypać do flaszki i mocno zakorkować. Jest to najoszczędniejszy sposób używania wanilii. Jeżeli zapach potrzebny w płynie, wtedy należy ją ugotować w kawałkach w mleku lub śmietance.

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