
Powidła z jabłek i miodu

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1403 razy.

Jabłka kwaskowe upiec bez wody w garnku lub na blasze i następnie je przefasować . Masę tę odważyć , dobrać na 2 części masy 1 część miodu czystego. Po odważeniu, masę jabłeczną wybijać trzepaczką drucianą dopóty, aż się zapieni i zbieleje. Osobno miód odważony również rozcierać do białości; potem obie te masy połączyć i jeszcze je razem wybijać trzepaczką, póki nie nabiorą zupełnej białości. Wtenczas tę masę zlewać do form papierowych, na trzy palce wysokich, a ustawwszy je na blasze, otrębami lub tartą bułką wysypanej, wsunąć ją do letniego pieca, tak jak na biszkopty. Gdy wyschną w piecu, co nastąpi po 2-3 godzinach, wyjąć i dać zastygnąć - potem papiery podbierać i chować w słoje.

Zamiast miodu można też użyć cukru, biorąc go pół na pół.

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