
Masa marcepanowa

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1714 razy.

Obmyć czysto 1/2 kilo pięknych wybranych słodkich migdałów, sparzyć gotującą wodą, obrać z łupin i kłaść je w zimną wodę, aby nie szczeniały, następnie przelać przez durszlak, żeby z wody osiękły, usiekać drobno, utrzeć na masę w donicy, skrapiając je różaną wodą. Przesiać 1/2 kilo miękiego cukru i na stolnicy wygnieść z masą migdałową na tęgie ciasto, następnie używać podług potrzeby.

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