
Masa czekoladowa na mazurki

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1395 razy.

Wziąć 1/2 kilo czekolady, 1/4 kilo miłkiego cukru, pół litra słodkiej śmietanki, 1 łyżkę masła i to na wolnym ogniu ciągle mieszając, dać się zagotować i wygotować do połowy; gdy już znać, że się ciągnie i jest jednolitą masą, zdjąć z ognia i gorąco poleć czyli posmarować na upieczone mazurkowe ciasto a skrzepnie się zaraz na cieście.

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