
Masa makaronikowa

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1533 razy.

40 deka migdałów z obranych łupin trze się z małą ilością cukru w donicy, kładzie do rondla wybielonego, sypie do nich około 40 deka cukru miałkiego i stawia na ogniu, bezustannie mieszając; gdy migdały tak na ogniu przeschną, że prawie nie będą do palców przylegać , zdjęć z ognia, wystudzić zupełnie, dodać do zimnych już 5 białek na pianę ubitych, wymieszać doskonale i nałożyć mazurki.

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