

MASA MAŚLANA

Wpisany przez Administrator

czwartek, 25 stycznia 2007 17:20 - Poprawiony czwartek, 25 stycznia 2007 17:49

250 g miękkiego masła, 5 żółtek, 1/2 szklanki cukru, 100 g migdałów

Migdały sparzyć, obrać i zemleć bardzo drobno. Cukier zagotować z 1/2 szklanki wody, odparować aby powstał syrop. Żółtka ubić na pianę, stopniowo wymieszać z syropem. Masło utrzeć na pianę, dodawać po trochu żółtka z syropem, na końcu migdały, wszystko dokładnie rozetrzeć.

Do przekładania biszkoptów.

wg [Kolekcji Dobrej Kuchni](#)