

Пряничные пирожные

Автор: Jaxa
29.08.2010 12:23 -



Калорийность высокая

Требуемые ингредиенты

- На 60 порции:
- белки яичные - 3 шт.
- миндаль молотый - 100 г
- пряники - 400 г
- смесь пряничная - 1/4 ч.ложки
- сахар - 150 г
- соль - 1 щепотка

1.Белки взбейте с солью, постепенно добавляя сахар.

2.Пряники натрите на мелкой терке, перемешайте с миндалем и пряничной смесью. Соедините прянично-ореховую массу со взбитыми белками.

3.В формочки, смазанные маслом, уложите тесто и выпекайте 25 минут при 130 °С.

4.Готовые пирожные выложите из формочек, охладите, оформите растопленным шоколадом, лимонными цукатами кондитерской посыпкой или как подскажет фантазия.

Пряничные пирожные

Автор: Жаха

29.08.2010 12:23 -

Время приготовления 35 минут.

Приятного аппетита, ЖахаLand.ru

{jcomments on}