

Chrupiący kugiel

Przepis dodany przez użytkownika WDK



Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- ryż - 1 szkl.
- masło - 6 dag
- cukier - 1/2 szkl.
- rodzynki - 3 łyżka(i)
- orzech włoski - 3 łyżka(i)
- cynamon - 1/2 łyżeczka(i)

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Umyty ryż zalać litrem wody, ugotować, po czym odcedzić i wystudzić. Rodzynki zalać wrzątkiem, a po chwili osaczyć. Z białek ubić sztywną pianę. Masło utrzeć z cukrem i żółtkami, starannie wymieszać z cynamonem i ryżem. Dodać orzechy i rodzynki, znów dokładnie wymieszać, po czym delikatnie, ale starannie połączyć z pianą. Przełożyć masę do żaroodpornej okrągłej formy i piec 30 min w średnio nagrzanym piekarniku.

Uwagi:

Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.