

## SOS MIGDAŁOWY

**ELIZAT**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>mąka ziemniaczana</b>	1 dag.
<b>żółtko jajek</b>	2 sztuki
<b>mleko</b>	50 ml.
<b>śmietanka</b>	3/4 szkl.
<b>migdały</b>	15 dag.
<b>cukier puder</b>	5 dag.

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Migdały sparzyć wrzątkiem, obrać ze skóry i pokruszyć na bardzo drobno.

Żółtka utrzeć z migdałami i cukrem.

Śmietankę zagotować. Mąkę rozprowadzić w mleku, dodać do śmietanki, energicznie rozmieszać, tak by nie powstały grudki, zagotować. Następnie dodać do masy żółtkowej i rozmieszać.

SMACZNEGO !!!