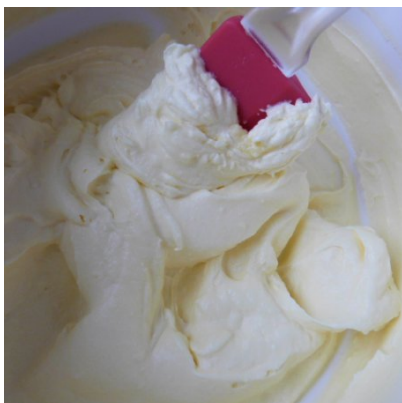


Masa zaparzana



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

| | |
|--------------------------|----------|
| margaryna | 25 dag |
| cukier | 4 łyżki |
| jajko | 2 szt |
| cukier waniliowy | 30 g |
| spirytus | 2 łyżki |
| barwnik spożywczy | 8 kropel |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Margarynę utrzeć na pianę. Dwa jajka rozbić do miski, postawić nad parą, dodać cukier kryształ i cukier waniliowy, ubijać aż brzegi będą obsychać. Zestawić i ubijać do ostudzenia. Następnie wlewać sznureczkiem do utartego masła, ciągle ucierając połączyć na gładką masę. Dodać spirytus i kilka kropel barwnika spożywczego.