

Nusska - masa orzechowa

NUSSKA	1.000 g
Cukier	300 g
Jaja	300 g
woda	440 g
łącznie	2.040 g

wykonanie:**Przygotowanie:**

Wszystkie składniki połączyć i wyrobić na gładką masę.

Odstawić do wyrośnięcia na co najmniej 20 minut przed dalszą obróbką.

Nadzenie polecane do wypełnienia ciężkich ciast drożdżowych, strucli, warkoczy.



Z dobrego upieczesz najlepsze!