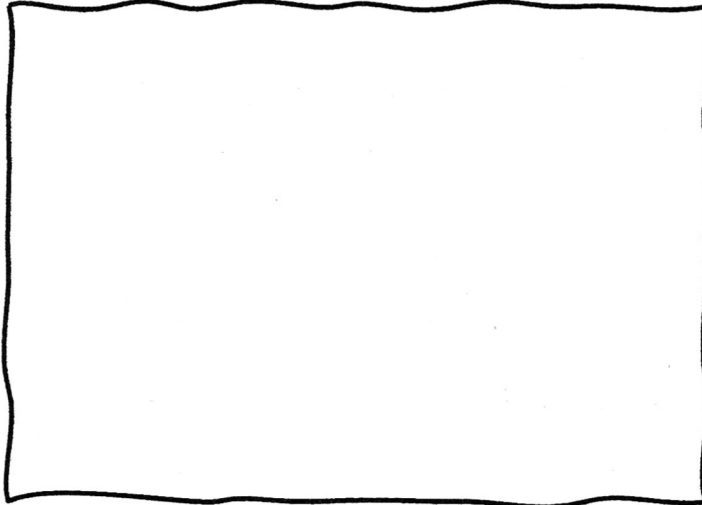


Agnesa

Χώρα: Βουλγαρία



Υλικά:

1. ένα φλιτζάνι καρύδα (αλεσμένα)
2. τέσσερα αυγά
3. ένα φλιτζάνι αλεύρι
4. ένα φλιτζάνι ζάχαρη
5. ένα φλιτζάνι ζάχαρη αχνή

6. 125g. βούτυρο

Εκτέλεση:

Χτυπάμε τη ζάχαρη και το βούτυρο μέχρι να ασπρίσουν και σε αυτά προσθέτουμε τα αλεσμένα καρύδια και το αλεύρι. Χωρίζουμε τα ασπράδια από τους κρόκους των αυγών. Χτυπάμε τα ασπράδια μέχρι να σφίξουν. Αφού τα χτυπήσουμε, τα προσθέτουμε στο έτοιμο μείγμα. Αδειάζουμε το έτοιμο μείγμα σε ένα ταψί και ψήνουμε στους 180°C μέχρι να γίνει. Αφού το βγάλουμε από το φούρνο περχνύουμε με κρέμα την οποία ετοιμάζουμε από 4 κρόκους αυγών χτυπημένους με ζάχαρη αχνή.

Εύκολη/Μέτρια/Δύσκολη

Χρόνος εκτέλεσης: 60-70 λεπτά