
Mleczko karmelowe

Dodano: 2010-01-01 14:35:34

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1311 razy.

Mleczko karmelowe

3/4 litra mleka

1 dkg cukru z wanilią

3 jaja

karmel z 3dkg cukru

cukier do smaku

Sporządzić karmel rumieniąc cukier do złotego koloru. Karmel ostrożnie zalać niewielką ilością wrzącej wody i rozgotować go, ostudzić. Jaja rozmieszać z mlekiem i cukrem, dodać rozgotowany karmel, wanilię, wymieszać, mleczko wlać do filiżanek. Filiżanki ustawić w brytfannie z wrzącą wodą, gotować powoli pod przykryciem na płycie kuchennej, aż mleczko zetnie się na galaretowaty skrzep (3/4godz) Zestawić do ostudzenia.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD