

---

# MLECZKO WANILIOWE II

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1272 razy.

2 szklanki mleka  
10 dag cukru  
3 jaja  
paczka cukru waniliowego lub laska wanilii naturalnej

Cukier rozpuścić w mleku, dodać cukier waniliowy lub zaparzoną wanilię naturalną. Wbić jaja i dobrze rozmieszać. Masę wlać do filiżanek i wstawić do większego naczynia z taką ilością wody, aby filiżanki zanurzyły się do połowy; nakryć je pergaminem. Naczynie przykryć pokrywą i gotować powoli, aż mleczko zetnie się na galaretkę. Następnie filiżanki wyjąć z wody i ostudzić. Podawać przybrane konfiturami i biszkoptami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD