

---

# SOS WANILIOWY

Dodano: 2010-01-01 17:34:06

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1185 razy.

3 żółtka,  
15 dag cukru,  
łyżka mąki ziemniaczanej,  
1,5 szklanki mleka,  
paczka cukru waniliowego lub laska wanilii

Żółtka utrzeć z cukrem do białości, dodać cukier waniliowy (w przypadku użycia wanilii naturalnej należy uprzednio zaparzyć ją w mleku), mąkę ziemniaczaną, wlać 4 łyżki mleka i całość zaparzyć mieszając wrzącym mlekiem, aż sos zgęstnieje. Ostudzony sos podawać do owoców.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD