
Szybka masa kaimakowa

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3895 razy.

1 szklanka mleka w proszku,

25 dag masła roślinnego lub margaryny,

25 dag (1 szklanka) cukru,

2-3 żółtka

Margarynę roztopić w garnku na małym ogniu, dodać mleko w proszku, cukier i gotować do momentu rozpuszczenia się wszystkich składników. Garnek z masą zdjąć z ognia, lekko przestudzić. Dodać żółtka i całość szybko i dokładnie rozetrzeć. Gotową masą przekładać ciasta lub wafle.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>

Jest jeszcze szybsza. Skondensowane mleko w zamkniętej wrzucić do garnka z wodą i gotować godzinę na małym ogniu. Wystudzić .
Otworzyć . Zjeść .

Nadesłał(a):Kasia Sz. 2006-04-06 14:04:12

Czyli patrz: <http://kuchnia.verusinter.net/przepis.php?NUMER=857>

Nadesłał(a):MM 2006-04-06 14:04:09

Czyli to jest TOFFI.

Nadesłał(a):MM 2006-04-06 14:04:13