
Masa kakaowo-mleczna

Dodano: 2000-08-20 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3119 razy.

Proponuje mase o troche innych proporcjach, ale wspaniala w smaku zarowno jako polewa do ciast, masa do wafli, czy tez wymieszana z platkami owsianymi czy kukurydzianymi i lepiena w kulki.

2 szklanki cukru

4 lyzki kakao

2 lyzki mleka w proszku

1 kostka masla lub margaryny

Mieszam suche skladniki, dolewam odrobine wody (masa ma byc bardzo gesta) do tego rozdrabniam maslo, i gotuje to ok 3-5 min. (od chwili roztopienia sie masla) na malym ogniu.

Trzeba czesto mieszac, bo lubi sie przypalac!

Jak ktos lubi, to mozna do lekko ostudzonej masy wlac troche jakiegos aromatu, spirytusu lub advocata.

Pozdrawiam - Basia

From: Daniel Jarosik <djarosik@boss.zie.pg.gda.pl>