

---

# Krówki

Dodano: 2000-09-02 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 24829 razy.

Sto lat temu robiłam krowki, dzięki za przypomnienie, będę musiała zrobić sobie przyjemność i je zrobić wkrótce.

O ile pamiętam, ale proszę współgrupowiczów o poprawki, to w ciężkim garnuszku na małym ogniu gotuje się aż do skutku:

1 szklanka cukru

200 dkg masła

2 szklanki mleka często mieszając.

Gdy zacznie ciemnieć, należy małą ilość wylać na zimny talerzyk i po ostygnięciu próbować konsystencję, aż się osiągnie pożądana gęstość.

Mozna pod koniec dodać kakao, aby otrzymać czekoladowe krowki.

Gdy konsystencja jest odpowiednia, należy tę masę wylać do szklanego, żaroodpornego naczynia, nasmarowanego masłem i pokroić po ostygnięciu.

Magdalena

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)

można też kupić puszkę mleka kondensowanego słodkiego, wstawić zamkniętą! do garnka z wodą i gotować ją przez dwie godziny.

wyjąć, poczekać aż ostygnie, otworzyć otwieraczem ;-)) i wcinąć.

Bardziej to tofii niż krowki, ale lepsze na chleb niż Nutella i milky waye razem wzięte

Hanna

From: Hanna 'Deirdre' Karczewska &lt;hanah@au.poznan.pl&gt;

Ja osobiście gotuję prawie 3 godziny, ale na bardzo małym ogniu, ważne jest też, aby cała puszkę była przykryta wodą.

Kiedy jako mała dziewczynka wyczytałam w gazecie "Okienko" (była taka, ale miała bardzo krótki żywot) w jaki sposób robi się domowe krowki i w barwny sposób przedstawiłam to rodzicom, to najpierw mnie wysmiali (zamkniętą puszkę gotować?!?) potem przeczytali to w tej gazecie i doszli do wniosku, że przecież redaktorzy chyba wiedzą, co piszą i pozwolili mi na dokonanie eksperymentu.

Nie wolno mi było wtedy przebywać w kuchni, a tata pilnował puszkę, bo do końca był przekonany, że ta puszkę jednak wybuchnie.

Nie wybuchła, a krowki wyszły pyszne.

Izabela Losa

From: "Grzegorz Wojcik" &lt;grzes1@polbox.com&gt;

Puszczyka - nie mam metalową, nie huknie rozrywając siebie, mój garnek i mnie na dodatek? - Przewaga godna polecenia!

Jakbyś gotował puszkę sama, to tak będzie, ale jak wstawisz ją do wody, tak że będzie cała zakryta, to

---

spoko! Robie tak czesto, zyje i dobrze sie mam!

Zreszta ten przepis jest na kazdej puszcze mleka skondensowanego SŁODZONEGO! Z niesłodkiego krowki nie wyjdą! Aha jak zacznie ubywać wody w garze bo paruje to trzeba dolać ciut ale lepiej ciepłej wody a nie lodowatej! :-)) żeby nie prowokować wybuchów mimo wszystko :-))))

a ta piątka z fizyki nie podpowiada coś o różnych ośrodkach??? przecież pisałam że te puszki trzeba gotować W WODZIE i naprawdę nie wybuchają!! sam sprawdź!

tylko nie wychodź z domu jak się to gotuje bo jak woda wyparuje to wtedy może być nieszczęście! dolewaj teraz ciepłej a nie zimnej!

To mi przypomina sąsiada który pasteryzował zaprawę i zasnął, budzi się i leci do kuchni a tam wody w garze na dnie, no to chlusnął zimnej wody i potem długo w szpitalu leżał, a kuchnię to żona remontowała.

Hanna

From: Hanna 'Deirdre' Karczewska <hanah@au.poznan.pl>

Dla angielskiego mleka to ważne jest, żeby było "sweetened condensed milk", a nie "evaporated milk". Magdalena

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)

---

;/  
Nadesłał(a):jj <dsdtr2@op.pl> 2006-03-27 15:03:27

To nie są krowki tylko kajmak oO  
Nadesłał(a):k 2008-01-10 10:01:03

mojej znajomej raz pękła puszka jak woda, w której stała wyparowała;)   
Nadesłał(a):mnieniema <:> 2008-08-23 12:08:12