
Likier karmelowy

Dodano: 2004-10-22 20:42:27

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 6626 razy.

1 puszka mleka skondensowanego niesłodzonego

1 puszka mleka skondensowanego słodzonego

0,5 l wódki 40%

Puszkę mleka skondensowanego słodzonego zalać w garnku wodą i gotować około 2 godziny na karmel.

Puszke wyjąć , przestudzić . Masę karmelową przełożyć do wysokiego naczynia, dodać mleko niesłodzone i bardzo dokładnie wymieszać , np. mikserem. Gdy składniki dobrze się połączą-wlać wódkę cienkim strumieniem po ściankach naczynia cały czas mieszając. Przełać do butelek (wychodzi tego około 1,25 litra).

Nadesłał: Renata Andraszewska <r.andraszewska@interia.pl>

to musi byc bardzo dobre musze sprubowac

Nadesłał(a): ja 2005-10-29 09:10:55

pycha

pycha

pycha

pycha

pycha

Nadesłał(a): 2009-12-27 22:12:13