
Lukier czekoladowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3354 razy.

MLEKO: 1/4 szklanki

CUKIER: 1/2 szklanki

KAKAO: 4 czybate łyżki

MASŁO ROŚLINNE: 1 łyżka

AROMAT:

Uwagi: zapach - rumowy, arakowy lub pomarańczowy.

Podgrzać w rondleku mleko, dodać cukier i podgrzewać , aż się rozpuści. Dodawać kakao i dalej podgrzewać mieszając, aby nie było grudek. Na końcu dodać masło. Mieszać (nie gotując), aż będzie stanowić jednolitą masę. Mieszając, studzić . Chłodnym polać piernik.

bardzo fajny przepis!!

Nadesłał(a):