

sztywna ZDROWA bita śmietana



# Opis wskazówki

aby usztywić bita śmietanę dodajemy do niej mleko w proszku

jeśli zależy nam na lekkim kremie, który doskonale zachowa kształt, pod koniec ubijania 250 ml śmietany kremówki dodajemy do niej łyżeczkę mleka w proszku. Śmietana doskonale utrzymuje kształt nadany śmietanie i zastępuje popularne fixy :)