

Domowy krem Milky Way



Opis wskazówki

Przed Wami krem, który zanim znajdzie się na chlebie, naleśniku, wafli lub biszkopcie zdąży w znacznej ilości trafić bezpośrednio do Waszych brzuchów ;) Wielbicie batoników Milky Way – oszalejecie! :)

Składniki: 1/3 szklanki mleka 1/3 szklanki cukru 2 czubate łyżki cukru waniliowego (najlepiej domowego) 2,5 szklanki mleka w proszku 2 kostki miękkiego masła (2×200 g) Przygotowanie: W rondelku podgrzewamy mleko z cukrami aż do rozpuszczenia i uzyskania jednolitego syropu. 2 kostki masła kroimy na mniejsze części i miksujemy z przygotowanym syropem. Następnie dodajemy stopniowo mleko w proszku, ponownie miksujemy. Przekładamy do szczelnego pojemnika. Przechowujemy w lodówce, wyciągamy na godzinę przed spożyciem. Najlepiej zjeść w przeciągu tygodnia. Smacznego :]