

Krem Kinderr Bueno

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: KuszenieSukkuba, dnia 16 Listopada 2012r. o 21:10

Tagi: krem, deser, orzechy, mleko

Rodzaj dania: ciasta, ciasteczka dania jarskie desery naleśniki przekąski przetwory

Rodzaj kuchni: europejska

Rodzaj mięsa: danie bezmięsnewege

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
orzechy laskowe	100	g	dodatki
wanilia laska	1/2	szt.	przyprawy i zioła
mleko w proszku	1,5	szklanka	nabiał
mleko	1/2	szklanka	nabiał
masło	1	kostka	nabiał
miód	3	łyżka	dodatki

Opis

W garnuszku, na wolnym ogniu rozpuszczamy kostkę masła, dodajemy do niej ziarenka wanilii i czekamy aż całkowicie się rozpuści.

Orzechy delikatnie rozbijamy tłuczkiem do mięsa, przesypujemy do miski, zalewamy ciepłym, waniliowym masłem i na wolnych obrotach miksujemy na gładką masę. Następnie dodajemy świeże mleko oraz miód.

Do masy powoli wsypujemy mleko w proszku, nieustannie mieszając. Kiedy wszystkie składniki się połączą, przelewamy krem do słoiczków (200 ml) i wkładamy do lodówki.

Jeszcze lepszy niż oryginał! Doskonały na suche wafelki, do (; ciast. lub naleśników



Dla ilu osób: 5
Danie dietetyczne: nie
Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane
Czas przygotowywania: 0godz. 50min.
Cana:
Liczba kalorii: