

krem karmelowy

Przepis dodany przez użytkownika agusia

wyborny krem

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mleko skondensowane słodkie - 1 puszka(i)
- wódka - 250 ml

Etapy przyrządzania:

- 1.** Mleko w puszcze gotować przez około 3 godziny. Po tym czasie puszkę wyjąć, otworzyć i powstałą masę przełożyć do wysokiego naczynia i powolutku małym strumieniem wlewać wódkę ciągle mieszając. Tak powstały krem rozlać do butelek i schłodzić.

