

Sos migdałowy

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podawac do desero z jablek.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- szklanka słodkiej śmietanki 12% -
- 10 dag mielonych migdałów -
- łyżeczka mąki ziemniaczanej -
- 3 łyżki mleka -
- 2 żółtka -
- 4 łyżki cukru pudru -

Etapy przyrządzania:

1. Ucieramy żółtka z cukrem pudrem i migdałami. Wlewamy śmietankę do garnuszka i zagotowujemy. Rozprowadzamy małą zimnym mlekiem i dokładnie mieszamy z gorącą śmietanką. Ponownie zagotowujemy i gorącą wlewamy do żółtek. Miksujemy.

