

Krem mleczny z borówkami

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Pyszny pomysł na deser.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 4 szklanki chudego mleka -
- opakowanie cukru waniliowego -
- 4-5 łyżeczek żelatyny -
- sok z cytryny -
- szklanka amerykańskich borówek -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Namoczyć żelatynę w zimnej wodzie, gdy napecznieje, podgrzać. Mleko miksujemy z cukrem, cukrem waniliowym i sokiem z cytryny. Dodajemy żelatynę, dokładnie mieszamy. Przelewamy do pucharków, pozostawiamy w lodówce do zastygnięcia. Dekorujemy borówkami.

