

Śmietankowe cukierki

Przepis dodany przez użytkownika oliwia02



są naprawdę pyszne

Ilość porcji: więcej niż 6

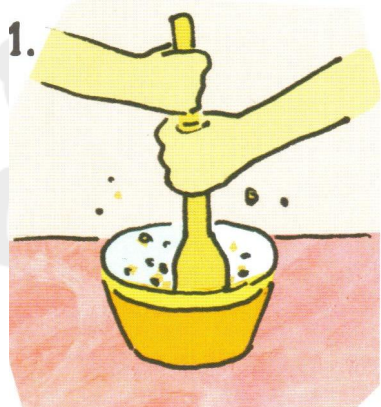
Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mały kartonik śmietanki 18% -
- cukier - 1 szkl.
- kawa rozpuszczalna lub zbożowa - 1 łyżeczka(i)
- mleko w proszku (dla chętnych) - 1 szkl.
- paczki herbatników - 10 małych lub 5 d

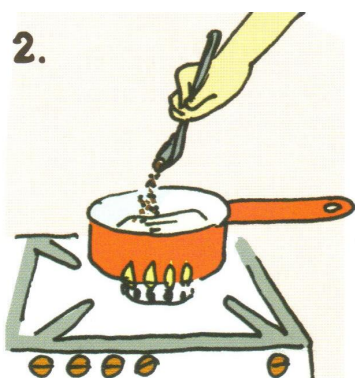
Etapy przyrządzenia:

1.



Wyłóż herbatniki do miski i rozgniec tłuczkiem na miazgę.

2.



Wlej do garnka śmietankę, wsyp cukier i kawę. Gotuj na małym ogniu do momentu, aż cukier całkiem rozpuści się w śmietance.

3.



Wsyp do garnka pokruszone ciastka i mleko w proszku. Starannie połącz ze sobą składniki. Gdy masa zrobi się bardzo gęsta możesz mieszać ręką.

4.



Z gotowej masy wyrabiaj rękami wałeczki, zwijaj je w „ślimaki” i układaj na tacy. Później odstaw cukierki na pół godziny w chłodne miejsce, zrobią się wówczas nieco twardsze.

