

Kisiel kakaowy

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Kisiel kakaowy

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 3 szklanki mleka, 3 czubate łyżki cukru (w tym cukier waniliowy) -
- 2 łyżki kakao (ok. 5 dag) -
- 3 pełne łyżki mąki ziemniaczanej (8 dag). -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Mleko zagotować. Kakao wymieszać z cukrem i cukrem waniliowym oraz niewielką ilością mleka tak, by nie było grudek. Wlać do reszty gorącego mleka, dodać mąkę ziemniaczaną rozprowadzoną niewielką ilością zimnej wody. Mieszając gotować 2-3 min., wyłożyć do miseczek.

Podać kisiel, posypany cukrem lub polany mleczkiem waniliowym.

