

Deser serowo-miodowy

Przepis dodany przez użytkownika anka1984

łatwe, średnio kaloryczne, tanie.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- pojemnik sera homogenizowanego -
- 2 łyżki pełnego mleka lub słodkiej smietanki -
- łyżeczka cukru -
- łyżeczka cukru waniliowego -
- 1/3 łyżeczki cynamonu -
- sok z 1/2 cytryny -
- duża łyżka płynnego miodu -
- rurki wafelowe lub kruche ciasteczka do przybrania -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Składniki deseru umieszczamy w malakserze i na średnich obrotach ubijamy na gęsty, jednolity puch. rozkładamy do pucharków, wstawiamy na godzinę do lodówki. Podajemy udekorowane rurkami wafelowymi lub kruchymi ciasteczkami.

