

krem mleczno truskawkowy

AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mleko	2 szklanki
żółtko jajek	1 sztuka
mąka	40 g
cukier waniliowy	
cukier	20 g
truskawki	30 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Półtora szklanki mleka rozrobić z mąką i cukrem waniliowym. Żółtko utrzeć z cukrem. Pozostałe mleko zagotować. Żółtka zaparzyć wrzącym mlekiem, dodać mleko z mąką i wanilią,- wymieszać. Mieszaninę podgrzewać na ogniu, stale mieszając, do zagotowania. Zdjąć z ognia i mieszać do wystygnięcia. Dodać rozgniecione owoce- wymieszać.