

masa kajmakowa



DANUTA_PROROK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mleko	2 szklanki
cukier	1 szklanka
masło	1 kostka
cukier waniliowy	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do niskiego naczynia dać cukier. Do tego wsypać cukier waniliowy. Wszystko zalać mlekiem i dokładnie wymieszać. Gotować na małym ogniu. Cały czas mieszać, aż utworzy się gęsta jasnobrunatna masa. Gdy nabierze takiego koloru, zdjąć z palnika. Schłodzić, zostawiając np. w spizarce. W makutrze utrzyć wyjęte wcześniej z lodówki masło. Gdy będzie puszyste dawać do niego stopniowo schłodzoną już masę. Mieszać do uzyskania jednolitej konsystencji.