

masa kajmakowa-domowa



PETRONELLA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mleko	2 szklanki
cukier	1 szklanka
masło	0,5 kostki
cukier wanilinowy	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mleko wlać do płaskiego rondelka, wsypać oba cukry i cały czas mieszając gotować do chwili aż utworzy się gęsta jasna masa. Rondelkę z ugotowaną masą mleczną zdjąć. W misce utrzeć masło a gdy stanie się puszyste dodawać (stałe mieszając) po łyżce schłodzonej masy