

Miodowe krówki ciągutki



BEATRIS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mleko	2 szklanki
cukier	2 szklanki
masło	1/2 kostki
miód	6 czubatych łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Mleko przelać do dużego garnka. Dodać do niego cukier, masło i miód. Wszystko zagotować.
- KROK 2 Gotować tak długo, aż mleko zgęstnieje i będzie miało brązowy kolor. Mieszać prawie cały czas, żeby się nie przypaliło.
- KROK 3 Masę przelać do wysmarowanej lekko olejem formy i zostawić do zastygnięcia na kilka godzin.
- KROK 4 Krówki kroić nożem maczanym w ciepłej wodzie i układać na talerzu posypanym cukrem pudrem.