

Słodzone mleko skondensowane na 2 sposoby



DIANA RUSIŁOWICZ



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Sposób 1:

mleko w proszku	200 gramów
woda	250 mililitrów
cukier	220 gramów
masło	50 gramów

Sposób 2:

mleko	800 mililitrów
cukier	300 gramów
masło	40 gramów

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sposób 1:

W garnku umieścić cukier, masło i wodę.

Całość należy gotować na niewielkim ogniu do momentu rozpuszczenia się cukru.

Następnie, energicznie mieszając stopniowo wsypywać po 50g mleka w proszku.

(Uważać, aby nie powstały grudki!)

Ostudzone mleko przelać do szczelnego pojemnika i przechowywać w lodówce.

Sposób 2:

Mleko przelać do szerokiego garnka lub na dużą patelnię, wsypać cukier i gotować na niewielkim ogniu przez około 60 minut.

Całość często przemieszać, aby nic się nie przypaliło.

Następnie należy dodać masło i wszystko razem nieustannie mieszając - podgrzewać przez dodatkowe 5-10 minut, aż otrzymamy odpowiednią konsystencję.

(Mleko po schłodzeniu robi się jeszcze gęstsze!)

Ostudzone mleko przelać do szczelnego pojemnika i przechowywać w lodówce.

