

Truskawki w sosie waniliowym

PIOGE7



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

truskawki świeże	20 dag
mleko	3/4 szklanki
mąka pszenna (łyżki)	1 łyżka
esencja waniliowa	15 kropli
cukier	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Połowę mleka zagotować z esencją. Dodać mąkę rozprowadzoną pozostałym mlekiem i mieszając gotować do zgęstnienia przez ok 3 minuty. Umyte i osączone truskawki polać sosem, posypać cukrem.