

jabłka w sosie waniliowym



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jabłka	4-5
mleko	1,5 szklanki
cukier	8 dag
mąka ziemniaczana	1/2 łyżki
żółtko jajek	2
cukier waniliowy	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z połowy cukru i $\frac{3}{4}$ szklanki wody przygotować syrop. Włożyć do niego obrane i pokrojone w kostkę jabłka. Ugotować na pół miękko. Mąkę ziemniaczaną rozmieszać z małą ilością ziemnego mleka. Resztę mleka zagotować z cukrem waniliowy. Do gotującego się mleka dodać mąkę ziemniaczaną. Dokładnie wymieszać. Żółtka utrzeć z cukrem i wlać do nich mleko zagęszczone mąką oraz syrop. Ubić masę. Jabłka przełożyć do salaterek zalać gorącym sosem i zostawić do ostudzenia.