

gruszki w sosie kakaowym



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

gruszki	5
cukier	15 dag
mleko	1,5 szklanki
mąka ziemniaczana	2 dag
kakao	2 dag
żółtko jajek	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

zagotować $\frac{3}{4}$ szklanki wody z połową cukru. Następnie włożyć do syropu pokrojone w kostkę gruszki. Gotować do miękkości jednak uważać aby ich nie rozgotować. Mąkę ziemniaczaną wymieszać z niewielką ilością ziemnego mleka. Resztę mleka zagotować. Żółtka utrzeć z cukrem i wlać do nich mleko zagęszczone mąką i syrop z gruszek. Dodać kakao i dokładnie ubijać aż masa zgęstnieje. Ciepłym sosem zalać gruszki. Przed podaniem udekorować dżemem.