

kukułkowy likier



DALYANH



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mleko	500 ml
kukułki	60 dag
żółtko jajek	10 sztuk
wódka	500 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do garnka wlać mleko i dodać cukierki Kukułki. Podgrzewać na małym ogniu cały czas mieszając, żeby Kukułki się rozpuściły (masy nie należy gotować). Przestudzić i do lekko ciepłej masy dodać żółtka i zmiksować. Ostudzić.

Następnie do zimnej masy wlać cienkim strumieniem wódkę, cały czas mieszając. Gotowy likier przelać do karafki i odstawić.

Na następny dzień można spróbować.

Smacznego !:)