

Kawa z mlecznym sosem



GRUMKO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mleko

kawa

śmietana kremówka

cukier

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SKŁADNIKI: 4 łyżki skrobi kukurydzianej - u nas mąka kukurydziana, 3 szklanki mleka, 1 szklanka śmietany 36%, 2 i pół łyżki kawy instant, 1 szklanka cukru, 2 jajka, śmietana kremówka, kulki / fasolki czekoladowe.

SPOSÓB WYKONANIA: Wymieszać skrobię z szklanką mleka. Na parze gotować wymieszane mleko z skrobią, resztę mleka, śmietanę, kawę i cukier. Masa powinna być gęsta. Przykryć i gotować przez 10 minut. Ubić jajka. Powoli wlać do nich szklankę kawowej mikstury. Cały czas ubijać. Przełożyć do reszty kawowej mikstury w garnku na parze. Dokładnie wymieszać. Gotować 2 minuty. Zdjąć z ognia i przełożyć do szklanek do kawy. Schłodzić w lodówce. Podawać z bitą śmietaną i kulkami / fasolkami czekoladowymi.