

Pyszne krówki mojej mamy Zosi



SHARLEEN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mleko w proszku	500 gram
margaryna	1/2 kostki
kakao	2 łyżki
cukier	2 szklanki
cukier waniliowy	1 łyżeczka
esencja waniliowa	4 kropelki
woda	1/2 szklanki
masło	1/2 kostki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do garnka wrzucić margarynę, masło, cukier, cukier i esencję waniliową oraz wodę. Wszystko razem zagotować, a gdy składniki zaczną się gotować dodać kakao, ciągle mieszając. Gdy cukier całkowicie się rozpuści zdjąć z ognia i wsypać mleko energicznie mieszając do czasu aż masa stanie się gładka.

Przygotować 2 foremki teflonowe tzw keksówki i wyłożyć masę do foremek. Odstawić do wystygnięcia. Gdy całkowicie wystygną, wstawić do lodówki na godzinę by krówka stężała. Kroić na małe prostokąty. Najlepiej smakuje następnego dnia. Jeśli ktoś lubi gorzką czekoladę można dodać więcej kakao, rodzynek i orzechy do gorącej masy i będzie jak gorzka czekolada bakaliowa. SMACZNEGO.