

Mleczko kawowe



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mleko 2%	500 ml
jajko	2 szt.
cukier brzożowy	50 g
kawa rozpuszczalna	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kawę zaparzamy w 1/3 szklanki wrzątku. Mleko zagotowujemy, studzimy i łączymy z kawą. Jajka ucieramy z cukrem, po czym mieszamy je z mlekiem. Małe foremki napelniamy przygotowaną mieszanką i zakrywamy folią do pieczenia. Całość przekładamy do brytfanki wypełnionej wodą do $\frac{3}{4}$ wysokości foremek i przykrywamy pokrywą. Deser pieczemy w temperaturze 150°C przez 30–40 minut. Po tym czasie należy sprawdzić jedną sztukę, wbijając w nią nóż. Jeżeli jest gotowa, nóż powinien być czysty.

PRZEPIS POCHODZI OD [GACA SYSTEM](#)