

Andrutowe różki



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

bita śmietana	1 szt
mleko	200 ml
galaretka owocowa	1 szt
andrut	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Andruty pokroić w kwadraty 8x8 cm. W garnku zagotować wodę, położyć cedzak a na nim układać andruty, gdy lekko nawilgną zwinąć w różki. Galaretkę rozpuścić w 100 ml wody, przestudzić. Z 200 ml mleka i bitej śmietany w proszku ubić krem, dodać rozpuszczoną galaretkę i napełniać różki.