

Likier jajeczny



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

żółtka jaj	3 sztuki
jajko	3 sztuki
cukier puder	25 dag
cukier waniliowy	1 opakowanie
woda	1/2 szklanki
spiryтус	1 szklanka
mleko skondensowane niesłodzone	1 opakowanie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka , żółtka i cukier zmiksować ze sobą ok 2-3 min. tak żeby cukier się rozpuścił. Dodając pod koniec spirytus zmieszany z wodą - ciągle miksując. DO jednolitej masy dodaj cukier waniliowy oraz mleko skondensowane i miksuj ok 30-40s. Likier przelej do butelki. Smacznego !!