

Krówki domowe

Przepis dodany przez użytkownika bocian1986

Łatwy przepis na pyszne &ciągutki&. Na osłodę

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Cukier - 50 dkg
- Mleko - 1 l
- Soda - 1/4 łyżeczka(i)
- Masło - 10 dkg
- Kakao - 1 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Do garnka wsypać cukier, dodać mleko (lub mleko i słodką śmietankę), wymieszać i zagotować. Dodać sodę i mieszając gotować na małym ogniu, do momentu, gdy wylana na spodek kropla stężeje. Masę ucierać, aż przestygnie, następnie dodać masło oraz kakao lub karmel, (lub kieliszek esencjonalnego naparu kawy). Całość dokładnie utrzeć. Masę wyłożyć na natłuszczony pergamin i uformować wałek, który następnie ukośnie pokroić.

Do masy można dodać posiekane orzechy lub migdały, rodzynki, skórkę pomarańczową, pokruszone herbatniki lub biszkopty.

