

Krówki

Przepis dodany przez użytkownika Aneczka

bardzo słodkie, ale pyszne

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mleko - 2 szkl.
- cukier - 45 dag
- masło - 5-10 dag
- karmel -
- kakao -
- wanilia -
- kawa lub czekolada -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Mleko z cukrem zagotować na wolnym ogniu, wciąż mieszając, aż powstanie gęsta, jednolita, jasnobrązowa masa. Dodać do niej masło, 2 łyżki karmelu (upalić w rondelku 1 łyżkę cukru, a gdy zbrązowieje, wlać 2-3 łyżki wody i wymieszać). A teraz - zależnie od tego, co mamy i lubimy - dodawać kawę, kakao lub czekoladę. Masę wylewamy na wyflukana zimną wodą półmisek i zostawić do ostygnięcia. Potem pokroić w kostkę.

