

Sos waniliowy

Przepis dodany przez użytkownika trini6

sos do deserów

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mleko - 1 i 1/2 szkl.
- cukier waniliowy - 2 op.
- laska waniliowa - 1/2 szt.
- cukier - 3 łyżka(i)
- mąka ziemniaczana - 1 i 1/2 łyżeczka(i)
- żółtka - 2 szt.

Etapy przyrządzania:

1. Mąkę rozprowadzić z zimnym mlekiem

2.



Pozostałe mleko zagotować z łyżką cukru i pokrajaną wanilią

3. Wlać mąkę rozprowadzoną mlekiem, mieszając zagotować, odstawić

4.



Żółtka utrzeć z pozostałym cukrem i cukrem waniliowym

5. Żółtka połączyć z zagęszczonym mlekiem, ostudzić, a następnie oziębć