

Cukierki mleczne

Wpisany przez Анна Віткоўская
30.11.2012 01:00



Jeśli lubicie mleko, to ten przepis jest dla was! Potrzebne będą:

½ szklanki wody, 125 g masła śmietankowego, 250 g cukru, 300 g mleka w proszku.

Jak przygotować?



1. Wodę, masło i cukier doprowadzić do wrzenia i gotować na małym ogniu około 20 minut.
2. Mleko w proszku przesiać przez sito.
3. Masę zdjąć z ognia, dodać mleko w proszku i dobrze wymieszać.
4. Gorącą masę włożyć do worka cukierniczego i wycisnąć na papier do zapiekania. Można też wykorzystać małe formy silikonowe.
5. Mleczne cukierki zostawić do zastygnięcia na noc. Cukierki można przechowywać kilka dni.

Smacznego!