

Galaretkowiec



Autor: **Blondii_love**
Przepisów: 4 Ocena: 20

 > 6 os.  30 min  średnie  przystępne

Składniki:

- paczka biszkoptów, 1
- śmietana 18 -proc., 250 ml
- mleko, szklanka
- żelatyna, łyżka
- cukier, 1/4 szklanki
- cukier waniliowy, opakowanie

Sposób przygotowania:

- 1 Mleko połącz z żelatyną i cukrami. Odstaw na 10 minut . Zagotuj , ostudź. Dodaj śmietanę , wymieszaj .
- 2 Galaretki rozpuść osobno każdą w półtorej szklanki wody. Gdy zastygną , pokrój w kostkę , dodaj do masy , wymieszaj.
- 3 Rozsmaruj na biszkopecie , schłódź.

Twoje notatki do przepisu: