

Krem grysikowy



Autor: **Robaczywiec**
Przepisów: 3 Ocena: 90

 1-2 os.  15 min  średnie  przystępne

Składniki:

- mleko, litr
- kasza manna, 1 szklanka
- sok z cytryny
- cukier, 1/2 szklanki
- masło, 1/2 kostki
- cukier waniliowy

Sposób przygotowania:

- 1 Do zimnego mleka wsypać kaszę mannę i gotować przez 3 minuty. Dodać resztę składników, lekko wystudzić i jeszcze ciepłym kremem posmarować ciasto. W razie uznania można ciasto posmarować powidłami lub dżemem. Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: