

Kremówka na krakersach w 5 minut - najlepsza



Autor: **brysska**
Przepisów: **538** Ocena: **18673**

 > 6 os.  15 min  łatwe  tanie



Składniki:

- około 24 krakersy
- 1/2 l mleka
- 2 budynie waniliowe
- 1/2 szklanki cukru
- 1 cukier waniliowy
- 1 łyżka masła
- 1 żółtko
- cukier puder na posypkę

Sposób przygotowania:

- 1 Na blaszce wyłożonej folią aluminiową układamy krakersy (u mnie kwadratowa blaszka w której mieści się 12 krakersów).



- 2 Połowę mleka gotujemy z cukrem, cukrem waniliowym i masłem.



③ Do pozostałego mleka dodajemy żółtko i budynie. Miksujemy.



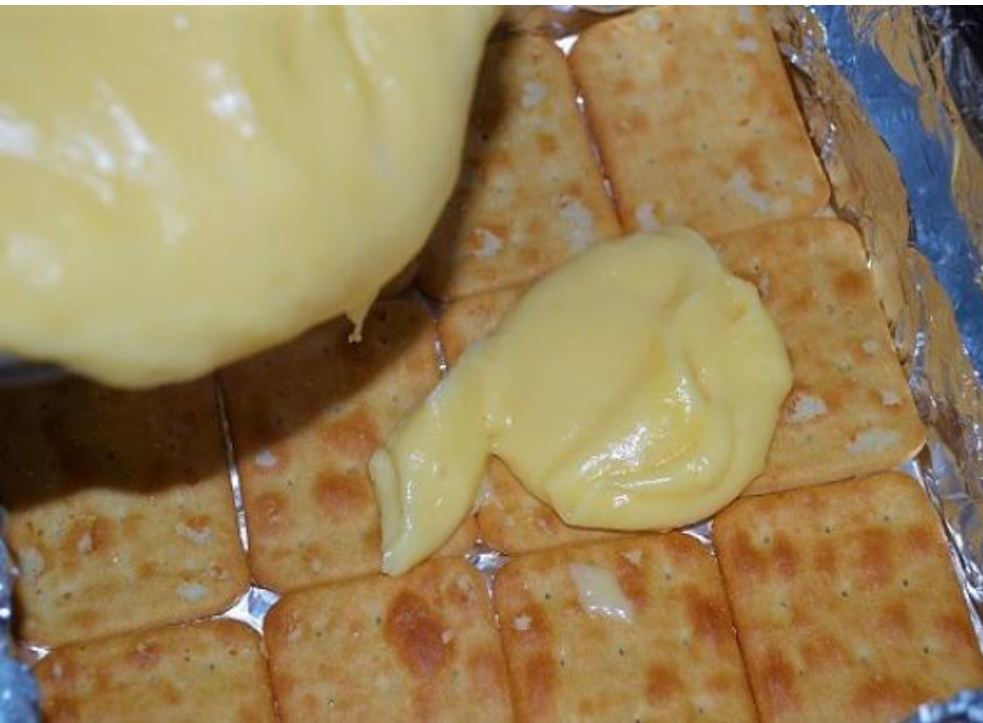
④ Tak przygotowaną mieszankę wlewamy do gotującego się mleka i cały czas mieszając gotujemy, aż pojawią się pęcherzyki powietrza.



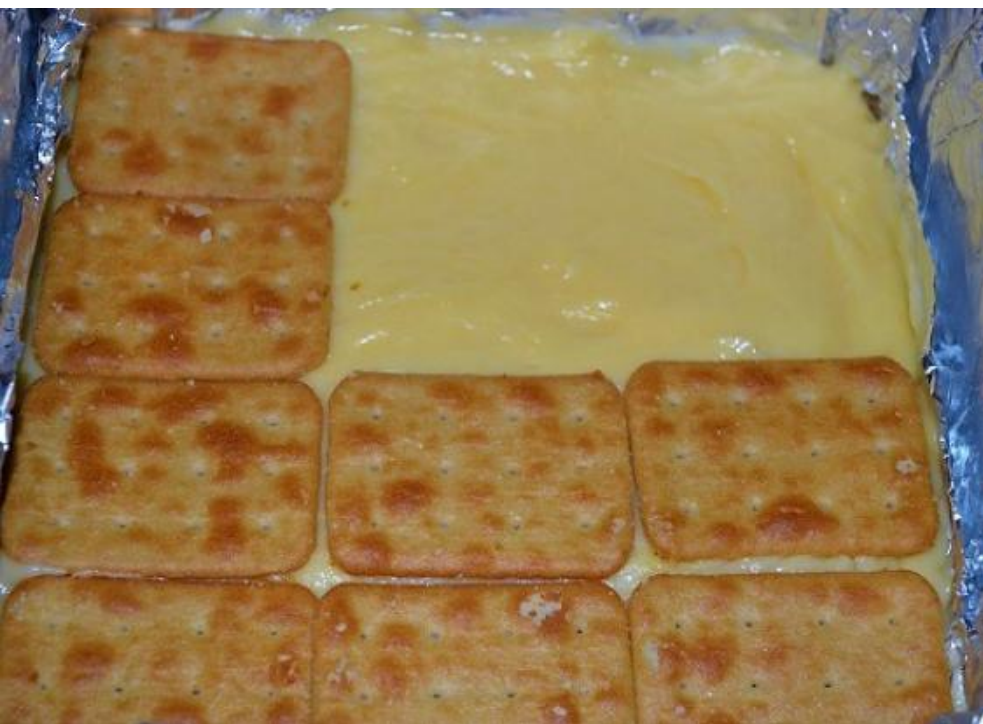
⑤ Najlepiej na małym ogniu, żeby krem nam się nie przypalił.



6 Ciepły krem wylewamy na krakersy.



7 Na ciepłym kremie układamy resztę krakersów. Przykrywamy folią spożywczą i odstawiamy do wychłodzenia.



8 Ostudzoną wkładamy do lodówki żeby się schłodziła.



9 Przed podaniem posypujemy cukrem pudrem . Smacznego !!!



10 ;-D



11 ;-)))



12 ;-d



Twoje notatki do przepisu: