

krówki

Autor: **agulec**

Przepisów: 2 Ocena: 13

 > 6 os.  30 min  średnie  przystępne

Składniki:

- śmietana 30% z białek, 330ml
- cukier, 0k 1/2 szklanki
- Czekolada mleczna, 100g

Sposób przygotowania:

- 1 wkładamy wszystko do garnka (czekoladę łamiemy na kostki) o grubym, nieprzywierającym dnie i stawiamy na małym gazie
- 2 gotujemy, gotujemy, gotujemy...ciągle mieszając ok 30min choć nie jestem pewna bo zawsze kładę sobie obok książkę i się zaczytuję.
- 3 kiedy masa będzie odchodzić delikatnie od garnka to zdejmujemy i przelewamy masę do keksówki posmarowanej masłem lub wyłożonej np papierem do pieczenia. kiedy ostygnie, ładujemy najlepiej na noc do lodówki, a rano kroimy na części
- 4 nie należy się przejmować, że masa po ugotowaniu nie jest zbyt gęsta, bo zgęstnieje w lodówce i będą ciągutki, za pierwszym razem zrobiłam b. gęstą masę i wyszły mi krówki, które się rozsypywały w rękach. można zrobić też bez czekolady, tradycyjne

Twoje notatki do przepisu: