

Domowe krówki kruche

Autor: **Natka43**Przepisów: **23** Ocena: **372**

5-6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- mleko, 2 szklanki
- cukier, 2 szklanki
- margaryna, 125 g
- cukier wanilinowy, 1 op.

Sposób przygotowania:

- 1 Do garnka wrzucamy margarynę, mleko oraz cukry. Mieszać tak długo aż masa będzie miała kolor brązowy, trwa to mniej więcej 1h, pod koniec gotowania zwiększyć gaz i mieszać energicznie. Masa jest gotowa gdy jest gęsta i szybko zastyga. Gotową masę wlać do przygotowanego naczynia (należy robić to dość szybko, bo masa szybko zastyga), kroić letnie, pakować w papierki lub włożyć do słoiczka. Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: