

Krem korzenny



Autor: **konhambos**
Przepisów: **330** Ocena: **6311**

5-6 os. 15 min łatwe tanie



Składniki:

- Składniki na 2 słoiki po 200 ml:
- 150 g herbatników korzennych
- 100 ml słodkiego skondensowanego mleka
- 1 łyżka miodu
- 30 g cukru trzcinowego
- 90 g białej czekolady
- 40 g miękkiego masła
- cukier lub koncentrat waniliowy
- 1/2 łyżeczki cynamonu
- 1/2 łyżeczki przyprawy korzennej
- szczypta zmielonych goździków

Sposób przygotowania:

- 1 Zmieszać bardzo drobno herbatniki.



- 2 Podgrzać skondensowane mleko z masłem, pokruszona czekolada, cukrem, miodem i wanilią do momentu, aż masło całkiem się roztopi. Dodac przyprawy i mielone herbatniki i wszystko dokładnie wymieszać.



- ③ Szybko przelac do słoików, ostudzić bez przykrywki i przechowywać szczelnie zamknięte w lodówce.
Wymowac z lodówki 10 minut przed użyciem, aby masa zmiękła.
W ozdobnych słoiczkach doskonale nadaje się na prezenty.



Twoje notatki do przepisu: