

Lapte condensat



Sa va spun la ce-mi place mie sa folosesc lapte condensat ☐
Pai, la cafea, in primul rand, si-apoi la torturi si la prajituri. Pentru ca le innobileaza si le face super delicioase :))
Acum l-am folosit la prea-gustosul Milch Schnitte.

Ingrediente:

- 75 ml apa fierbinte
- 60 g unt
- 40 g zahar
- 60 g miere
- 110 g lapte praf
- esenta de vanilie

Mod de preparare:

Se amesteca apa cu untul, zaharul si vanilia. Se adauga mierea si laptele praf si se amesteca pana devine gros. Se poate pastra in frigider max. 1 saptamana.

E o reteta minunata, cu grad mare de dificultate, dupa cum puteti observa ☐



Reteta preluata de la Paula M.

P.S. ...si pentru ca mi-a placut atat de mult laptele asta condensat,

va mai impartasesc inca o varianta a mult-doritei retete, la fel de delicioasa, preluata de la Nuzi ☐ ...fara poze, din pacate...

Ingrediente:

- 500 g zahar pudra (cu amidon ar fi ideal)
- 375 ml lapte
- 45 g unt

Se pun toate ingredientele intr-o cratita pe foc la flacara mica pana se topeste zaharul si untul, apoi se mareste flacara si se fierbe 10-15 min. (se calculeaza din momentul in care a inceput sa fiarba)

Mare atentie la cratita, caci laptele se umfla!!!

Se foloseste rece...cand se mai ingroasa (varianta asta e un pic mai „curgatoare” :P)