

Lapte de pasare



Desertul copilariei mele este deliciosul lapte de pasare, cu galuste de beza si crema dulce, de vanilie...atat de bun, si-atat de simplu de facut!!!

De obicei il fac din 2 litri de lapte, pentru ca suntem multi ☺ , dar aici v-am redat ingredientele pentru o singura portie.

E foarte bun si cald dar mie imi place nespus de mult rece!!!

Ingrediente:

- 1 litru lapte
- 5-6 oua potrivite
- 200 g zahar
- 1 lingurita amidon sau faina
- vanilie (baton sau plicuri cu zahar vanilat)

Mod de preparare:

Pentru galustele de bezea, se bat albusurile cu un praf de sare (cat luati cu trei degete) pana cand se spumeaza usor. Folositi mixerul sau telul, cum doriti ☐ Se adauga apoi 100 g zahar si bezeaua se bate in continuare pana se intareste bine. Daca rasturnati castronul cu bezea, nu ar trebui sa pice! ☐ Aici, la reteta de **bezele** am intrat mai in detalii :))

Separat, se fierbe laptele cu vanilie; cand clocoteste, se ia cu lingura din compozitia de albus si se pun in lapte. Se tin galustele cate 2 minute pe fiecare parte, dupa care se scot cu spumiera intr-un vas incapator.

La final, se bat galbenusurile cu restul de zahar si amidon sau faina (puteti folosi si praf de budinca). Se adauga laptele fiert ramas (putin racorit) amestecand intruna, si se continua fierberea pana se intareste.

Se pune apoi peste galuste si se lasa la racit.





Laura
Sava