

www.SztukaKulinarna.pl

Krem karmelowy w kieliszku

ilość porcji **4** czas **20 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
1	szklanka	mleko	
1	opakowanie	cukier waniliowy	
3	łyżki	cukier	
1	szt	jajko	
3	łyżki	mąka pszenna	
		śmietana	

Przepis Mleko zagotować z cukrem waniliowym. Na patelni przyrumienić cukier na karmel. Żółtko wymieszać z cukrem. Dodać mąkę, zalać mlekiem i stale mieszając gotować aż do zgęstnienia masy. Krem przełożyć do kieliszków od wina, a gdy wystygnie, udekorować go bitą śmietaną.

Składniki

1 filiżanka mleka, 1 opakowanie cukru waniliowego, 3 łyżki cukru, 1 jajko, słodka śmietanka, 3 łyżki mąki.