

www.SztukaKulinarna.pl

Mleczka zapiekane

ilość porcji **6** czas **40 minut** trudność **łatwe** koszt **tanio**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
2	szt	jajko	
2	łyżki	cukier	
2	szklanka	mleko	
1	opakowanie	cukier waniliowy	

Przepis Jajka ubić w misce trzepaczką, dodając cukier, a następnie podgrzane mleko. Na koniec - wciąż ubijając - wsypać paczkę cukru waniliowego. Ubitą masę przelać do nie pękających szklanek lub do filiżanek albo małych żaroodpornych porcyjek, ustawić je w brytfance, głębszej formie blaszanej lub szerokim rondlu. Do rondla, do 0.75 wysokości filiżanek wlać wrzącą wodę, a cały rondel albo gotować pod przykryciem na ogniu, albo zapiekać w nagrzanym piekarniku ok. 30 min. Gdy mleczka zetną się w rodzaj galaretki - deser gotowy. Trzeba go już tylko ostudzić i podawać. Mleczka można z wierzchu udekorować granulkami czekolady, posiekaną skórką pomarańczową, konfiturami itp. Wg. powyższego przepisu można sporządzić mleczka cytrynowe - z dodatkiem skórki startej z cytryny, czekoladowe - z dodatkiem 2 kopiastych łyżek czekolady w proszku, kawowe - z dodatkiem kopiastej łyżeczki kawy marago. Mleczka są zdrowe, pożywne, lekko strawne i bardzo delikatne w smaku. Składniki

2 jajka, 2 łyżki cukru, 2 szkl. mleka, 1 paczka cukru waniliowego.