

www.SztukaKulinarna.pl

Mleczko kawowe

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

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
2	dkg	zmielonej kawy ziarnistej lub rozpuszczalnej	
2	szklanka	mleko	
2	szt	jajko	
0.25	szklanka	cukier	
0.3	szklanka	woda	

Przepis Zagotować 1/3 szklanki wody i wsypać zmieloną kawę, odstawić z ognia, przykryć. Mleko zagotować, dodać przecedzona kawę, odstawić z ognia, przykryć. Mleko zagotować, dodać przecedzona kawę, ostudzić. Jaja wymyć, wybić do miski, utrzeć z cukrem i połączyć z mlekiem. Napełnić kubki do 3/4 wysokości i nakryć. Wstawić do brytfanki z wodą, przykryć i włożyć do piekarnika. Zestalone mleczko ostudzić, ostrożnie obkroić nożem przy ścianie kubków i wyłożyć na talerzyki. Składniki

2 dag zmielonej kawy ziarnistej lub rozpuszczalnej, 2 szklanki mleka, 2 jaja, 1/4 szklanki cukru.