

Domace kondenzovano mleko



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g**šecera
- **1/2 dl**vode
- **25 g**maslaca
- **1 dl**slatke pavlake
- **8 kašika**mleka u prahu

Priprema

Šecer stavite u manju šerpicu i prelijte vodom. Kuvajte dok se šecer ne istopi (oko 3-4 minuta) od trenutka kada je prokuvalo. Na površini treba da se pojave krupniji mehurici. Kada se smesa malo prohladi ulijte u blender, dodajte maslac i dobro izmešajte. Dodajte slatku pavlaku i ponovo izmešajte. Dok blender radi, dodajte dve po dve kašike mleka u prahu, a izmeu svakog dodavanja smesu dobro izmešajte. Smesa ce vam na prvi pogled izgledati retka, ali kada se ohladi, dobicete savršeno kondenzovano mleko. Mleko sipajte u cistu, suhu teglicu sa poklopcem i držite u frižideru. Od ovih sastojaka dobije se 2 dl kondenzovanog mleka.

Savet