

Eurokrem bez brašna i jaja



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 šoljice**vode
- **6 šoljica**šecera
- **400 g**mleka u prahu
- **1 kašičica**ekstrakta od lešnika
- **1 kašika**kakaoa

Priprema

Vodu i šecer ušpinovati kao preliv za baklavu. Ohladiti tako da bude mlako. U to dodati malo po malo mleko u prahu i mutiti mikserom tako da se dobije homogena smesa. Podeliti na 2 dela, pa u jedan dodati ekstrakt od lešnika, a u drugi kakao. U isto vreme sipati u tegle i staviti u frižider da se stegne.

Savet

U pitanju su one starinske šoljice, manje, ne ove današnje velike :) Ja obožavam ukus mleka u prahu pa ne stavljam ekstrakt. Inae kupljeni krem ne volim da kušam, a ovaj samo tako jedem, znai ne volim ga na hlebu, palainkama itd... stvar ukusa. Inae, recept je star više od 20 godina, mama mi ga pravila kad sam bila dete :)