

Kondenzovano mleko, za 5 minuta



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **5 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 gmleka u prahu**
- **100 gšecera u prahu**
- **25 gmaslaca**
- **120-130 mlprovrele vode**
- **1 kašicicaekstrakta vanile**

Priprema

Otopiti maslac i ostaviti sa strane, da se prohladi. Vodu prokuvati. Staviti u blender mleko u prahu, šecer, vanilu, sipati maslac i vodu i izmiksati u finu, homogenu smesu. Sipati kondenzovano mleko u teglicu, ostaviti da se ohladi i staviti u frižider. Ono ce se stegnuti, a pre upotrebe najbolje ga je malo zagrejati.

Savet

Ovako spremljeno kondenzovano mleko je fantastino, em brzo, em ukusno, em mnoooogo jeftinije nego kupovno. Može se koristiti za souseve, kreme... mene je "nateralo" da probam jer mi se strašno dopao recept za kola Tri lee,u koje ono ide...