

Kondenzovano mleko (2)



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **5 min**

Sastojci

Za 400 g kondenzovanog mleka:

- **30 g** putera
- **200 g** mleka u prahu
- **60 g** šecera u prahu
- **120 ml** provrele vode
- **1-2 kašičice** ekstrakta vanile

Priprema

Otopiti puter.

U blender sipati mleko i šecer, pa dodati otopljen puter, a zatim i provrelu vodu i ekstrakt.

Sve zajedno blendirati 2-3 minuta.

Dobice se jednolicna masa koju treba sipati u teglicu, koju treba staviti u frižider da se mleko ohladi.

Ohlaeno mleko ce se stegnuti na hladnoci. Kad vam bude zatrebalo ugrejte ga na laganoj vatri ili teglicu stavite u toplu vodu da mleko omekša i onda ga upotrebite.

Mleko može stajati desetak dana u frižideru. Ovo mleko nije mnogo slatko, možete staviti, ako želite, više šecera, ali s obzirom da ce i u receptu u kome cete koristiti mleko, biti i šecera, nema potrebe.

Savet

Kako retko mogu da naem gotovo kondenzovano mleko, naješe ga napravim sama. Probala sam više recepata, a nedavno sam naišla na ovaj recept na sajtu Misti kejks i baš mi se svia. Mleko je gotovo, bukvalno, za 5 minuta i to je sjajno! Koristila sam ga za sladoled iji recept sledi.