

Малочныя цукеркі

Аўтар: Анна Віткоўская
30.11.2012 01:00



Калі вам падабаецца малако, то гэты незвычайны рэцэпт для вас! Неабходна:
1/2 шклянкі вады, 125 г сметанковага масла, 250 г цукру, 300 г сухога малака.

Як прыгатаваць?



1. Вадку, масла і цукар давесці да кіпення і варыць на павольным агні каля 20 хвілін.
 2. Сухое малако прасеяць праз сіта.
 3. Масляную масу зняць з агню, дадаць сухое малако і старанна перамяшаць.
 4. Гарачую масу змясціць у кандытарскі мяшок і выціснуць на паперу для выпякання.
- Можна таксама выкарыстоўваць маленькія сіліконовыя формы.

5. Малочныя цукеркі пакінуць для застывання на ноч. Захоўваць цукеркі можна некалькі дзён.

Смачна есці!