



Krém na dukátové buchtičky



Máte chuť na dukátové buchtičky, ale nevíte si rady s krémem? S naší sypkou směsí zvládnete připravit tradiční krém, který všem zachutná a ještě ušetří váš čas.

Složení suché směsi: kukuřičný škrob, tuková báze (glukózový sirup, kokosový olej, mléčná bílkovina), barvivo beta-karoten, aromatická látka ethylvanilin, aroma rumové.

Přidáte jen: 40g (cca 2 lžíce) moučkového cukru a 500 ml mléka

Návod k přípravě: Asi 1/3 mléka si dejte stranou a dobře v něm rozmíchejte celý obsah sáčku a cukr.

Zbylé mléko přiveďte k varu. Poté, za stálého míchání, vlijte rozmíchanou směs a krém 1 minutu považte.

Uvedené množství cukru je doporučené.