



Tekst i zdjęcie: **dominika13337** - Młodszy Kucharz
(275)

Domowe krówki

Smak dzieciństwa zdecydowanie

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Średnie

Pora dnia: Przekąska

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: więcej

☒ idealne dla dzieci

Składniki:

- cukier, 200 g
- śmietanka, 400 ml
- masło, 100 g

Sposób przygotowania:

Niską foremkę lub keksówkę wyłóż papierem do pieczenia. W garnku umieść wszystkie składniki. Doprowadź je do wrzenia i gotuj nieustannie mieszając. Trochę to potrwa, ale efekt końcowy na pewno nastąpi :) Po maksymalnie 20 minutach masa powinna brązowieć, gdzieś tam trochę się przypalać. Gdy cała będzie miała ładny, karmelowy kolor, zdejmij garnek z ognia i wylej mieszankę na wcześniej przygotowaną blachę. Rozsmaruj na całej powierzchni i pozostaw do wystudzenia. Krówka będzie wtedy też gęstnieć. Ja drewnianą łopatką nadaję jej kształt. Przykładam do boków i delikatnie przesuwam w stronę masy. Z niekształtnej plamy powstaje dzięki temu prostokąt. Masę wstaw do lodówki na około 30 min. Wyjmij i pokrój dowolnie ostrym nożem.

