



Tekst i zdjęcie: **Szpilka** - Srebrny Szef Kuchni (1816)

## **Mleczko karmelowe**

Gotować około 45 min

### **Składniki:**

- mleko, 0.75 l
- jajka, 3 szt.
- cukier, 1 łyżk.
- cukier wanilinowy, 4 dag

### **Sposób przygotowania:**

Sporządzić karmel rumieniąc cukier do złotego koloru. Karmel ostrożnie zalać niewielką ilością wrzącej wody i rozgotować go, ostudzić. Jaja rozmieszać z mlekiem i cukrem, dodać rozgotowany karmel, wanilię, wymieszać, mleczko wlać do filiżanek. Filiżanki ustawić w brytfannie z wrzącą wodą, gotować powoli pod przykryciem na płycie kuchennej; aż mleczko zetnie się na galaretowaty skrzep (45 min.). Zestawić do ostudzenia.

