

MIGDAŁOWE KRÓWKI

 > 60 MIN

 20 SZTUK

 ŁATWY

Składniki

- 60 ml Soplisy o smaku Migdała w Karmelu
- 375 ml mleka skondensowanego słodzonego
- 30 g masła
- 3 czubate łyżki cukru

Przygotowanie

1. Wszystkie składniki wkładamy do garnka i gotujemy na małym ogniu przez ok. godzinę lub do uzyskania charakterystycznego brązowego koloru krówek.
2. Masę krówkową przelewamy do pojemnika, delikatnie posypujemy solą, studzimy i wkładamy do lodówki do zastygnięcia, po czym kroimy na kawałki.

