

Krem z kaszy manny do ciast i tortów

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 10 minut

Liczba porcji: 1

Przygotowanie :

1. Mleko 2 szklanki wlać do garnka, wsypać 6 łyżek kaszy manny i stale mieszając łyżką gotować do zgęstnienia, następnie ostudzić.
 2. Do miski robota włożyć 20 g miękkiego masła i 1 szklankę cukru pudru. Utrzeć mikserem/robotem na jasny krem.
 3. Ucierając dalej dodawać po łyżce kaszy i na koniec partiami wlewać sok z cytryny.
 4. Placki przełożyć kremem z kaszy, odstawić do schłodzenia i podawać.
-

Wskazówki :

Polecam krem z kaszy manny do piernika