

Likier krówkowy

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 20 minut

Liczba porcji: około 800 ml likieru

Czas gotowania: 10 minut

Użyte akcesoria :

- mieszadło

Przygotowanie :

1. W naczyniu miksującym zamontować mieszadło, wlać 500 g mleka skondensowanego niesłodzonego, dodać 250 g pokrojonych w małą kosteczkę cukierków krówek. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, podgrzewać masę, aby krówki się rozpuściły. Temperatura 80°C, czas 10 minut, prędkość 2.
 2. Zdjąć pokrywę, odstawić masę do przestudzenia na około 30 minut.
 3. Założyć pokrywę z otwartą zaślepką. Przez otwór cienkim strumieniem wlewać 300 g czystej wódki. Czas 2 minuty, prędkość 2.
 4. Zdjąć pokrywę, likier krówkowy przelać do butelki, szczelnie ją zamknąć. Likier przechowywać w lodówce, jest on gotowy do spożycia po około 3 dniach.
-

Wskazówki :

1. W przypadku, gdyby krówki nie rozpuściły się całkowicie w mleku skondensowanym niesłodzonym należy czas wydłużyć o kilka minut.