

Domácí pribináček

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 3

- tvaroh měkký 500 g
- mléko 5 lžíce
- cukr moučkový 4 lžíce
- cukr vanilkový 1 ks
- máslo 30 g
- kakao 2 lžíce

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Všechny suroviny dáme do mixéru a šleháme tak dlouho, dokud není směs bez hrudek. Hotový pribináček nalijeme do sklenic a dáme do chladničky alespoň na 30 minut vychladit.

Poznámka:

Nakombinuj si vlastní chuť. Místo kakaa dej například jahodovou marmeládu, borůvky nebo nech krém bílý.