

Domácí salko za pár kaček

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: andrea



Suroviny

- Plnotučné mléko 600 ml
- Máslo 40 g
- Cukr krupice 200 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Mléko, máslo a krupicový cukr dáme do velkého hrnce a pomalu přivedeme k varu. Na nízkém plamenu a za stálého míchání vaříme cca 25 minut. Směs krásně zhoustne až v posledních minutách vaření. Jakmile směs zhoustne, tak směs přelijeme do připravené nádoby necháme vychladnout a můžeme uložit v lednici nebo okamžitě použít například do krému.