

Karamelky s burizony

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- burizony 2 balíček
- mléko 1 dl
- karamelové bonbony 3 balíček
- **podle chuti**
- cukr 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Koupíme si několik sáčků karamelových bonbonů a mléko. Doma vysypeme karamelové bonbony do kastrůlku, přilijeme asi půl hrnečku mléka a vaříme max. na dvojku, aby se mléko nepřipálilo nebo nepřeteklo. Karamelky se v mléce musí úplně rozpustit, aby vznikl hustší krém. Za stálého míchání opatrně přidáváme cukr podle chuti.

Do plastové nádoby nalijeme po dně asi tak půl centimetru karamelového krému, posypeme burizony (obyčejné nebo barevné) a přelijeme ještě jednou karamelovým krémem. Necháme zchladit. Pokud karamelky rychle potřebujeme, dáme do lednice, pokud máme ještě nějaký čas, doporučuji chladnější špajz nebo spíž.

Karamelky s burizony servírujeme jako jiné cukroví.