סדנה־לי

מלבי ביתי בכוסות עם חלב ומי ורדים

כמות	הכנה	בישול / אפייה	זמן כולל
6 כוסות	**10 דקות**	**10 דקות**	**4 שעות ו־20 דקות**

ציוד: סיר, מטרפה וכוסות הגשה

מצרכים

- ☐ 750 מ״ל חלב
- ☐ 250 מ״ל שמנת מתוקה להקצפה, ללא סוכר מוסף
- ☐ 80 גרם סוכר
- ☐ 75 גרם קורנפלור
- ☐ כפית מי ורדים למאכל, לפי ריכוז המוצר
- ☐ 6 כפיות סירופ מלבי להגשה
- ☐ 2 כפות קוקוס טחון, לא חובה

אופן ההכנה

1. מערבבים קורנפלור עם 200 מ״ל מהחלב הקר עד שאין גושים.
2. מחממים בסיר את יתר החלב, השמנת והסוכר עד אדים. מוסיפים את תערובת הקורנפלור תוך טריפה.
3. מבשלים על אש בינונית תוך ערבוב עד שהקרם מסמיך ומתחיל לבעבע, ואז עוד כדקה. מכבים ומוסיפים מי ורדים בהדרגה לפי הוראות הריכוז שעל האריזה.
4. מחלקים לכוסות עמידות לחום, מצננים מעט ומקררים מכוסה 4 שעות. לפני ההגשה מוסיפים סירופ וקוקוס אם רוצים.