

Sos miodowo migdałowy

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podawac do budyniow, lodow lub legumin.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 7 dag mielonych migdalow -
- szklanka smietanki -
- 2 żółtka -
- 2 łyżki miodu -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Żółtka utrzeć z miodem i następnie zalac 4 łyżkami smietany. Od garnuszka wsypac migdału, polaczyc z reszta smietanki, podgrzac ale nie gotowac. Obie masy - caly czas miksujac - polaczyc i podgrzewac na slabym ogniu az sos zgestnieje.

