

Krem waniliowy

Żeby zamienić krem waniliowy w migdałowy wystarczy zamiast esencji waniliowej dodać 1/2-3/4 łyżeczki esencji migdałowej.

SKALA TRUDNOŚCI:

Łatwe

CZAS PRZYGOTOWANIA:

10 minut

LICZBA PORCJI:

około 3 szklanek

SKŁADNIKI:

100 g miękkiego masła
550 g cukru pudru
1 i 1/2 łyżeczki esencji waniliowej
5-6 łyżek mleka

PRZYGOTOWANIE:

1) Utrzeć masło mikserem na gładką i puszystą masę w dużej misce. Mieszając, dodać cukier oraz esencję waniliową. Wlać taką ilość mleka, żeby polewa uzyskała odpowiednią konsystencję.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

2 łyżki zawierają: 124 kcal, 4 g tłuszczów (w tym 2 g NKT), 11 mg cholesterolu, 40 mg sodu, 23 g węglowodanów, 0 g błonnika, śladowe ilości białka

Źródło zdjęcia: Shutterstock