

Likier krówkowy

Dziś moja propozycja na świąteczny upominek od serca: likier krówkowy. Wyjątkowo niezdrowy likier krówkowy:) No chyba, że uda Wam się znaleźć krówki bez cukru.

Moje były z syropem glukozowym niestety. I choć przeszukałam cały sklep, to nie udało mi się znaleźć krówek lepszych jakościowo. Z kolei krówki z cukrem kokosowym w niczym nie przypominają krówek.

Więc likier jest bardzo smaczny, z karmelową nutą, dzięki dużej ilości krówek. Wystarczy przelać do małych buteleczek, opakować, napisać liścik i prezent gotowy.

Moc alkoholu zależeć będzie od tego czy użyjesz spirytusu, czy wódki. Ja użyłam wódki.

Manufaktura Ciastek i nie tylko



Na 1 litr alkoholu plus 1 szklaneczka potrzebujesz:

- 500 ml wódki lub spirytusu
- 300 ml mleka 3,2%
- 400 ml śmietany 30%,
- 600 g krówek.

Krówki z mlekiem umieść w garnku. Gotuj na małym ogniu do całkowitego rozpuszczenia krówek. Mieszaj cały czas. Kiedy krówki będą całkowicie rozpuszczone, dodawaj bardzo powoli i cały czas mieszając śmietanę na przemian z wódką. Nie zapominaj o mieszaniu i gotowaniu na bardzo małym gazie, tak by się nie zagotowywało (60 stopni C). Kiedy wszystkie składniki już będą dokładnie wymieszane, zdejmij z gazu. Ostudź i przelej do buteleczek. Smacznego:)