

Boule de neige

Scriș de Claudia Hotea

Duminică, 18 Iulie 2010 06:06 - Ultima actualizare Duminică, 18 Iulie 2010 06:13



Acești fini și delicați bulgari de zapada sunt ideali pentru un desert iubit de toată familia. Cunoscut ca și tradiționalul lapte de pasare, totuși vom realiza că nu trebuie să mulgem nimic pentru a obține ceva atât de delicios. Trebuie încercat și repetat, dacă vă place. Un avantaj e că se prepară destul de rapid și elegant.

Ingrediente:

1 l lapte

5 oua (se pot pune și mai multe dacă vreți dar nu mai puțin de 4)

6-8 linguri de zahăr (depinde cât de dulce vă place)

2 plicuri zahăr vanilat

Boule de neige

Scris de Claudia Hotea

Duminică, 18 Iulie 2010 06:06 - Ultima actualizare Duminică, 18 Iulie 2010 06:13

2 linguri amidon alimentar

Mod de preparare:

Punem laptele la fiert impreuna cu zaharul vanilat la foc mediu. Intre timp batem albusurile spuma. Cand sunt tari adaugam 2 linguri de zahar si continuam sa batem pana ce zaharul se topeste. Cand laptele fierbe, cu o lingura luam putin din spuma si punem in oala cu lapte bulgarasii. Dupa un minut se intorc si se fierb pe partea cealalta inca un minut. Le scot de obicei pe o sita, pentru ca sa se scurga laptele din bulgari. Eu fac bulgarii mai mari pentru ca imi place sa ii vad pufosi, dar voi puteti sa ii faceti cum doriti de mari sau mici. Dupa ce am terminat cu bulgarasii, dam laptele la redus. In alt bol amestecam galbenusurile cu restul de zahar si amidon si adaugati treptat in oala cu lapte. Lasam la foc mic si amestecam continuu pana se formeaza un sos. Sosul se poate face mai tare sau mai moale, depinde de cum va place. Asamblarea preparatului e simpla. Punem in bolurile de servire cativa bulgarasi si apoi ii acoperim in intregime cu sos. Va recomand sa serviti desertul rece, dar daca nu mai puteti astepta, e bun si caldut.

Pofta buna!

Autor: Claudia Hotea

<http://caietederetete.wordpress.com>