Recept

Äkta vaniljsås

Ingredienser för 6 portioner

1 vaniljstång Crearome Eko
2 dl vispgrädde
2 dl mjölk
1 dl strösocker
4 äggulor

Gör så här:

1. Häll mjölken och grädden i en kastrull. Snitta vaniljstången och skrapa ner kärnorna i gräddmjölken. Lägg även i vaniljstången. Koka upp och låt koka ett par minuter. Ta upp vaniljstången och låt svalna.
2. Vispa äggulor och socker pösigt. Tillsätt lite av gräddmjölken och vispa lite till. Häll ägg-blandningen i kastrullen med gräddmjölken. Låt sjuda sakta på svag värme, utan att koka, då skär den sig. Kyl såsen!
Servera såsen till t ex en nybakad äppelpaj!

Följ bloggen:
Naturen till dig ·
naturentilldig.blogspot.se

NATUR KOSMETIK kompaniet

copyright Naturkosmetikkompaniet www.crearome.se 0493-53999 info@naturkosmetikkompaniet.se