



## Krém na dukátové buchtičky



Krém na dukátové buchtičky, sypká zmes na prípravu krému v prášku

Pridajte len: 40 g (cca 2 lyžice) práškového cukru a 500 ml mlieka.

Návod na prípravu: Asi 1/3 mlieka si odložte bokom a dobre v ňom rozmiešajte celý obsah vrečka a cukor. Zvyšné mlieko privedte do varu. Za stáleho miešania doň vlejte rozmiešanú zmes a krém 1 minútu povarte. Uvedené množstvo cukru je odporúčané.

Zloženie suchej zmesi: kukuričný škrob, tuková báza (glukózový sirup, kokosový olej, mliečna bielkovina), farbivo beta-karotén, aróma etylvanilín, rumová aróma.

Môže obsahovať lepok, vajcia, zeler, sóju a horčicu.