




Supa rece cu lapte praf si caise



Ingrediente

Caise - 300 de grame
Zahar - 1 lingura
Lapte praf - 100 de grame
Faina - 1 lingura
Margarina - 30 de grame
Zahar vanilat - 1 plic
Zeama de lamaie
Apa - 1 litru

 30 de minute  2 portii  Mediu

Mod de preparare

1. Speli caisele si le tai in sferturi. Intr-o cratita torni putina apa, indulcesti cu zaharul si lasi caisele la calit pana sunt moi.
2. Separat, amesteci faina cu laptele praf, adaugi apa treptat si amesteci bine. Lasi sa fiarba si adaugi caisele trecute prin sita, margarina si zaharul vanilat. Pui zeama de lamaie si lasi sa se raceasca. Servesti supa rece.

Pofta buna!

Aceasta reteta provine de pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>