




## 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>