Kondenzovano mleko

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**šecera
- **150 ml**mleka
- **25 g**maslaca
- **1 kašicica**gustina
- **1 kesica**vanilin šecera

Priprema

Ko zna koliko sam puta odustala od pravljenja kolaca jer mi je baš ono nedostajalo. Vrlo teško ga je kod mene naci, a ni sama ne znam zašto? Odlucih se da ga napravim sama, videla na jednom stranom sajtu,puno sam njenih recepata isprobala i svi su bili odlicni, iako ima puno recepara sa manje ili više šecera na internetu. Vodila sam se time što ni u jednom njenom receptu nisam omanula, sve je tako kako je napisala. :) Može da stoji u frižideru, ako se pasterizuje bas može dugo, tako kažu, ali ja ga planiram za nekoliko dana iskoristiti. :) U šerpici istopiti maslac, gustin pomešati sa mlekom. Kad se maslac otopio, dodati mleko sa gustinom, šecer i vanilin šecer. Sve mešamo non-stop na laganoj vatri oko 5 minuta. Kad smesa polako postaje kremasta gotovo je, NE kuvajte još, jer ce se smesa tokom hlaenja jos malo zgusnuti. Sipamo u opranu teglicu, dobije se nešto malo više od 200 ml, kondenzovanog mleka, držati u frižideru.

Drugi dan, izvadila iz frižidera, gusto kao krema.

Savet