

Milk toffee

ubegrænset

- en dåse kondenseret mælk (tinmilk)
- 25 ml vand
- 350 gram sukker
- 2 stykker kardemomme
- 1 tsk vanillesukker

image/pjpeg ikon [milk toffee.jpg](#) [1]

<http://fooddownunder.com> [2]

- varm gryden og tilsæt mælken lidt efter lidt med vandet.
- Derefter tilføres sukker og man bliver ved at røre rundt til det bliver tykt og lysebrunt
- kardemomme knuses i.
- Have en smurt bradepande klar , hvorefter fyldet smøres på i tykke lager. efter nogle timer
- skæres det i små stykker.. værsgo...

Det er lidt svært at lave massen, men man skal have tålmodighed:-)

[Share this](#) [3]

Portalen er leveret af resolvd.dk

Kilde-URL: <http://tamilskmad.dk/opskrifter/dessert/milk-toffee>

Links:

[1] <http://tamilskmad.dk/sites/all/files/opskrifter/milk%20toffee.jpg>

[2] <http://fooddownunder.com>

[3]

http://www.addtoany.com/share_save?linkurl=http%3A%2F%2Ftamilskmad.dk%2Fopskrifter%2Fdessert%2Fmilk-toffee&linkname=Printervenlig%20PDF%20%7C%20Tamilskmad.dk