

Domácí šlehačka z mléka a másla

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

200 ml	čerstvé polotučné mléko
125 g	(domácí) máslo



Postup přípravy

Mléko zahřejeme téměř k bodu varu, přihodíme pokrájené máslo a vlijeme do mixéru. Mixujeme asi 3 minuty a poté směs přelijeme do misky a dáme na hodinu vychladit do mrazničky. Poté ji ušleháme dotuha a používáme všude, kde je potřeba.