

Domácí bejlís



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 6dní 0h 5min , Čas vaření: 2h 0min

Celkový čas: 6dní 2h 5min , Porce: **4**

1 kalorií , **0 g** cukrů , **0 g** tuků , **0 g** bílkovin

Autor: veka

Odkaz: <https://srecepty.cz/domaci-bejlis>

Příprava

Neotevřené plechovky vaříme v hrnci s vodou asi 2 hodiny. Necháme vychladnout. V mléce uvaříme pudink dle návodu na obalu a také ho necháme vychladnout za občasného míchání (na pudinku se nesmí udělat škráloup). V míse rozšleháme kondenzovaná mléka, pudink, rum a mandlové aroma. Dáme do chladna a necháme uležet nějaký ten měsíc.

Tip k receptu

Pokud byste nesehnali aroma, tak tam být nemusí. I bez aroma je bejlís výborný.

Ingredience

- 2 konzervy kondenzovaného slazeného mléka
- 1/2 l rumu
- 1/2 mandlového pudinku
- 1 mandlové aroma
- 1/4 l mléka

Kategorie

Vánoce, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Návštěva, Nápoje a koktejly

