

Domowa masa kajmakowa

Masa kajmakowa to chyba obok [polewy czekoladowej](#) jeden z najbardziej podstawowych niezbędnych przy pieczeniu czy przygotowywaniu deserów. A że może być ona całkowicie roślinna i w dodatku gotowa w zaledwie kilkanaście minut, możecie się przekonać z tego prostego przepisu. Polecam ☐





Składniki:

- 1 szklanka (240 ml) brązowego cukru
- 1/2 szklanki (120 ml) stałej części mleka kokosowego z puszki schłodzonego w lodówce przez dobę
- 2 łyżki (30 ml) mleka sojowego

Wykonanie:

Na nieprzywierająca patelnię lub do garnka z grubym dnem wsypujemy cukier. Gotujemy na niewielkim ogniu cały czas mieszając aż do momentu aż cukier się rozpuści.

Gdy na patelni mamy już syrop, to ściągamy ją z ognia, dodajemy stałą część mleka kokosowego i energicznie mieszamy aż mleko połączy się z syropem. Uwaga: trzeba mieszać naprawdę energicznie, żeby kawałki twardego mleka kokosowego dobrze się rozpuściły.

Następnie, kładziemy patelnię z powrotem na ogniu (wysoka temperatura rozpuści ewentualne grudki), dolewamy mleko sojowe i gotujemy jeszcze przez około 1 minutę cały czas mieszając.

Przelewamy zawartość patelni do naczynia i odstawiamy do przestudzenia. I domowa masa kajmakowa gotowa ☐

Smacznego!