

Vanillesaus



Eenvoudig

Ingrediënten:

12 g Dr. Oetker Custard
30 g suiker
400 ml melk

Bereidingswijze:

Roer de suiker door de custard. Neem 3 eetlepels van de melk en roer dit door het custard/suiker mengsel. Verwarm de resterende melk. Voeg de aangemaakte custard al roerende toe aan de hete melk. Voeg de aangemaakte custard al roerende toe aan de hete melk. Breng het geheel al roerende aan de kook. Laat de saus nog circa drie minuten, onder af en toe roeren, zachtjes doorkoken.

Dr. Oetker producten:

Dr. Oetker Custard

© Copyright 2012 by Dr. Oetker Nederland b.v. - www.oetker.nl



Heeft u nog vragen of zoekt u nog meer lekkere recepten?

Dr. Oetker Consumentenservice · Antwoordnummer 7204 · 3800 TE · Amersfoort · www.oetker.nl

Telefonisch bereikbaar tijdens kantooruren: 0800-022 07 70 · E-mail: info@oetker.nl