

Recettes de cuisine polonaise

En français



Krówki

(les caramels polonais)

Cette recette polonaise est un grand classique en Pologne.

Ingrédients :

Lait concentré non sucré 300 ml

Sucre 150 g

Beurre 65 g

Préparation :

Voici la recette en deux versions

Avec ou sans robot cuiseur

Dans une casserole à fond épais, incorporer tous les ingrédients et cuire à feu doux en mélangeant très régulièrement environ 40 min. Attention lorsque le mélange commence à dorer il peut vite accrocher dans le fond de la casserole. Étaler le mélange obtenu dans des moules en silicone. Disposer les moules au réfrigérateur plusieurs heures. Découper ensuite en krówki et envelopper de papier sulfurisé. Vous pouvez les déguster tout de suite ou les conserver au réfrigérateur plusieurs jours.

Pour la version au robot cuiseur j'ai décidé d'adapter la recette des krówki

Dans le bol du robot cuiseur muni du mélangeur mettre le beurre et le sucre V4 / 75° / 5min.

Ajouter le lait concentré non sucré et mettre V 5 / 120° / 40 min.

Étaler le mélange obtenu dans des moules en silicone. Disposer les moules au réfrigérateur plusieurs heures. Découper ensuite en krówki et envelopper de papier sulfurisé.

Smacznego !