

COCIÑA PARA EMANCIPIADOS

Salsa de toffe

Ingredientes:

Nata líquida
Azucres
Medio limón

Elaboración:

1. Botar nunha tixola azucres e medio limón exprimido e remexer.
2. Quitar a nata. Botar dúas partes de nata por unha de azucres.
3. Cando esté o limón co azucres ben diluído engadir a nata quente pouco a pouco e remexer.

ORGANIZA:



Comité Universitario
Campus Ourense

COLABORA:



Asociación cultural
As Ortigas

Utensilios:

Tixola
Culler

Anotacións:

