

Bunătate de odinioară: Cel mai gustos lapte cu tocmași



Bunătate de odinioară: Cel mai gustos lapte cu tocmași



Laptele cu tocmași reprezintă o mâncare simplă și hrănitoare, dar în același timp extrem de gustoasă și plină de arome. Ingredientele principale sunt laptele proaspăt și tăițeiii de casă, ceea ce conferă acestui preparat o textură cremoasă și consistentă. Pentru a-i da un plus de savoare, se adaugă zahăr vanilat sau dulceață, ceea ce face combinația absolut irezistibilă.

Ingrediente pentru tocmași:

- 200 g făină albă
- 1 ou
- 30-40 ml apă

Ingrediente pentru Lapte cu tocmași:

- 3 l apă
- 1/2 linguriță sare
- 2 l lapte
- 200 g zahăr
- 2 pliculețe zahăr vanilat

Prepararea Aluatului pentru Tăiței:

1. Într-un bol, amestecă făina cu oul și sarea.

2. Adaugă apă treptat pentru a forma un aluat tare, dar maleabil.
3. Lăsați aluatul să se odihnească învelit în folie alimentară pentru 10 minute.
4. Întinde aluatul pe un ștergar de bucătărie presărat cu făină.
5. Taie aluatul în fâșii subțiri (3-4 mm lățime).

6. Fierbe apa cu sare într-o oală.
7. Adaugă tăițeiii și fierbe-i timp de 3 minute.

8. Scoate tăițeiii și pune-i într-o oală nouă cu puțină apă din oala inițială.

Prepararea Laptelui cu Tăiței:

1. Peste tăițeiii din noua oală, adaugă 2.5 litri de lapte.

2. Adaugă zahărul și zahărul vanilat.
3. Fierbe amestecul la foc mic până când laptele se îngroașă ușor (aproximativ 5-7 minute).
4. Serviți laptele cu tăițeiii cald sau rece, după preferințe.
