רכיבים:

ליטר חלב 3%

½ קילו סוכר

50 גר' חמאה

4 כפות קורנפלור

½ כוס מים

אופן ההכנה:

1. מרתיחים את החלב והסוכר במשך חצי שעה .לא לערבב.

2. לאחר כחצי שעה החלב מצטמצם מעט (לא לכבות את הלהבה). מוסיפים את החמאה וממיסים את הקורנפלור. מערבבים יחד עם המים.

3. וב ה שוואת טמפרטורות שופכים את החלב לסיר.

4. מערבבים היטב למניעת גושים ומבשלים עוד כרבע שעה, עם ערבוב מדי פעם.

5. מצננים את התערובת שהסמיכה כבר (שתיהפך לצמיגית לאחר הקירור).

6. מאחסנים במקרר בכלי סגור.