

# Sos de vanilie

## Sos de vanilie

### Ingrediente :

200 ml lapte, un baton de vanilie, 1 ou, 30g zahar, 10 g praf de budinca de vanilie sau amidon.

### Preparare :

Se da in fiert laptele cu miezul de la batonul de vanilie. Se amesteca praful de budinca/amidon cu zaharul, galbenusul de ou si 5 linguri de lapte rece. Cind laptele clocoteste, se incorporeaza si se lasa la foc mic citeva clocote. Se inglobeaza albusul batut spuma. Se poate servi rece sau cald, in functie de desert.