

# Соус "Амелька-Карамелька"



Что нужно:

- слив. масло - 20 г;
- коричневый сахар - 1 ст. л.;
- обычный сахар - 2 ст. л.;
- светлый мёд - 2 ст. л.;
- молоко - 2 стакана;
- мука - 1 ст. л.

Время приготовления: 15 мин.

## Описание

## Приготовление

1. Смешиваем в кастрюльке сливочное масло, коричневый сахар, мёд и ждём всё немного растворится (примерно 2 минуты);
2. Вливаем туда молоко, добавляем обычный сахар, муку и, постоянно помешивая, варим 10 минут;
3. Подаётся данный соус к выпечке.