BADEM SÜTLÜ TOPİK

https://www.elele.com.tr

1 litre badem sütü
8 yemek kaşığı un
9 yemek kaşığı toz şeker
1 paket vanilya
Yarım paket tereyağı
Üzeri için:
1 su bardağı hindistancevizi
Kakao
Servis için:
Dondurma
File badem

Badem sütü, un, toz şeker ve vanilyayı bir tencerede karıştırın. Orta ateşte muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirip ocaktan alın ve pürüzsüz bir kıvam elde edinceye kadar blenderdan geçirin. Muhallebiyi su ile hafif ıslatılmış bir tepsiye döküp soğumaya bırakın. Oda sıcaklığına geldikten sonra buzdolabına alıp 1 gece bekletin. Katılaşan muhallebiden parçalar kopartıp elinizle yuvarlayarak şekil verin. Bir kasede karıştırdığınız hindistancevizi ve kakaoya bulayın. Dondurma ve file bademle süsleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:128236 • adı:Badem Sütlü Topik • gönderen:mavi kundak • indirme tarihi:05.05.2024 - 06:33