CRéME OLé'Lİ PASTA

malzemeler:
1 paket damla çikolatalı bisküvi (110g)
1 paket dr oetker créme olé
2 su bardağı süt
3 yumurtanın beyazı
1 fiske tuz
yarım çay bardağı toz şeker

hazırlanışı:
bisküviyi küçük kare borcama dizin. créme olé'yi 2 su bardağı süt ile hazırlayın. créme oléyi bisküvilerin üzerine yayın. 3 yumurta beyazını 1 fiske tuz ve yarım çay bardağı şeker ile kar gibi olana kadar çırpın. bunu créme olé'nin üzerine yayın. 175C fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

© lezzetler.com tarif no:13356 • adı:créme olé'li pasta • gönderen:TugbaG • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:02