ELMALI BİSKÜVİLİ TOPLAR

1 paket pakmaya bitter çikolatalı puding
2 su bardağı (40 ml) süt
250 g pötibör bisküvi
3 adet elma
2 çay bardağı(80 g) dövülmüş ceviz
½ çay kaşığı toz tarçın

Bisküvileri kırarak ufalayın, elmaları yıkayın, kabuklarını soyun ve rendeleyin. Bisküvi, elma rendesi, 1,5 çay bardağı dövülmüş ceviz ve toz tarçını bir kaşık yardımıyl karıştırın . (bisküvi ve elmaların hamur ahline gelmemsi için elle yoğurmayın). Ceviz büyüklüğünde parçalar alarak elde hafif sıkıştırın ve toplar oluşturun. Topları bir servis tabağına dizin. 2 su bardağı sütü bir tencereye koyun ve üzerine pudingi ilave ederek ocakta karıştırarak pişirin. Kaynama başlayınca ocağı kısın ve 3 dakika daha karıştırarak pişirme devam edin. Süre sonunda ocaktan alın kabuk oluşmaması iç,in arada karıştırarak 10 dakika soğutun. Kaşık yardımı ile pudingi elmalı bisküvili topların üzerine paylaştırın, kalan yarım çay bardağı dövülmüş ceviz ile süsleyin. Buzdolabına 1-2 saat soğuttuktan sonra servis edin.

© lezzetler.com tarif no:122068 • adı:Elmalı Bisküvili Toplar • gönderen:yiğit bulan • indirme tarihi:29.03.2024 - 15:00