PORTAKALLI PELTE

2 su bardağı portakal suyu
2 su bardağı su
2 çay bardağı tozşeker
3 çorba kaşığı mısır nişastası (tepeleme)
1 kahve fincanı file badem
Üzeri için:
Rendelenmiş çikolata, çikolata drajeleri, mevsim meyveleri

File badem dışındaki malzemeyi bir tencereye alın. Sürekli karıştırarak muhallebi kıvamına gelene dek pişirin. Ocaktan alın, servis kaselerine paylaştırın. Üzerini istediğiniz gibi süsleyin. Soğuk servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:73150 • adı:Portakallı Pelte • gönderen:nadire • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:53