KAKAOLU PASTA KREMASI

2 çorba kaşığı un
1 yumurtanın sarısı
2 çorba kaşığı kakao
2,5 su bardağı süt
1 su bardağı toz şeker

Bütün malzemeyi soğuk sütle karıştırarak yavaş ateşte koyulaşıncaya kadar pişirilir. Ateşten indirilir, yarım paket margarin içine atılır. Kendi halinde arada karıştırarak eritilir. Bir çay kaşığı vanilya ilave edilir. Biraz ılıyınca pasta kaplaması ya da ara katı kreması olarak kullanılır.

© lezzetler.com tarif no:58551 • adı:Kakaolu Pasta Kreması • gönderen:jülide • indirme tarihi:29.03.2024 - 07:56