KOLAY LİMONLU BİSKÜVİLİ PASTA

3 yemek kaşığı nişasta
7 yemek kaşığı şeker
1 yumurta
2 limon suyu ve kabuklarının rendesi
100 gr tereyağı
2 su bardağı su
Pötibör bisküvi

Bir tencereye su, şeker, nişasta, tereyağı konulur ve muhallebi kıvamında pişirilir. Muhallebi pişince içerisine limonun kabukları rendelenir. Diğer tarafta 1 yumurtaya limonların suyu ilave edilerek iyice çırpılır va pişen muhallebiye ilave edilip hızla karıştırılır. Bir tepsi veya kalıba bir sıra pötibör bisküvi dizilip üzerine limonlu krema yayılır. Krema bitinceye kadar bu şekilde devam edilip, buzdolabında dinlendirilir. Limon bilimleri ile süslenip soğuk olarak servis yapılır.

ML® Limonlu Pasta için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:22578 • adı:Kolay Limonlu Bisküvili Pasta • gönderen:kasabanınnamusu • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:07