MUZLU KREMALI KUP

2 subardağı süt
1 çaybardağı şeker
2 muz
1 paket vanilya
2 çorba kaşığı nişasta
50 gr rendelenmiş bitter çikolata
1 çay bardağı çiğ krema

Tencereye sütü koyup içine şekeri ve nişastayı ekleyin. Ocak üzerinde karıştırarak koyu kıvam alıncaya kadar pişirin.Ocaktan alıp karışımı ikiye bölün. Birinin içine kremayı ve bitter çikolatayı koyup hemen karıştırın.Diğerine ise ezilmiş muzları vanilyayı koyup karıştırın. İki kremayı dondurma kadehlerine sırayla boşaltıp üzerine bir miktar daha çikolata rendeleyip servis yapabilirsiniz. Farklı meyveler de ilave edilebilir. Yazın dondurmayla da ikram edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:72227 • adı:Muzlu Kremalı Kup • gönderen:sabanur • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:58