ÇİKOLATALI SÜTLAÇ

1 çay bardağı pirinç
3 çorba kaşığı pirinç unu
2 su bardağı süt
3 çorba kaşığı kakao
100 gr. bitter çikolata
1 paket vanilya

Pirinci, üzerini geçecek kadar suda 15 dakika haşlayın. Üzerine sütü ekleyip pişirmeye devam edin. Bir kabın içinde pirinç ununu ve kakaoyu karıştırıp çok az suyla açın. Karışımı tenceredeki kaynayan sütün içine döküp karıştırın. Koyulaşınca ocaktan alın. İçine rendelenmiş çikolata ve vanilyayı ekleyip karıştırın. Muhallebiyi servis kaselerine paylaştırın, soğuk olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:105171 • adı:Çikolatalı Sütlaç • gönderen:Göksen • indirme tarihi:16.04.2024 - 19:26