GLUTENSİZ KAZANDİBİ

https://www.egeglutensiz.com

3 Yemek kaşığı Ege Glutensiz Pirinç Unu
3 Yemek kaşığı Ege Glutensiz Mısır Nişastası
6 Su bardağı Süt
1 Su bardağı Toz Şeker
1 Yemek kaşığı Tereyağı
2 Tatlı kaşığı Pudra Şekeri
1 Çay kaşığı Tarçın

Bir tencerede süt, mısır nişastası, pirinç unu ve toz şeker derin bir tencerede çırpılır.
Ocağa alınan kazandibi karışımı kısık ateşte kıvam alıncaya kadar karıştırılırak pişirilir.
Kaynayan sütten birkaç kaşık alınarak nişastalı, pirinç unlu erimiş mahlülün içine karıştırılır.
Yakma işlemi için tepsi ocağa alınır ve bir kepçe muhallebi, pudra şekeri, ve tarçın tepsi üzerinde karıştırıldıktan sonra her tarafa eşit miktarda yayılır.
Tepsi ocak üstünde çevirilerek karışım yakılır ve yakma işlemi bittiğinde kalan muhallebi tepsiye dökülürerek üzeri spatula ile düzeltilir.
Tatlı buzdolabına kaldırılarak kıvam alması için soğutulur ve sonrasında ince uzun dilimlere ayrılır. Uç kısmı ıslatılan spatula yardımı ile kıvrılarak rulo şeklinde sarılır.
Tatlımız servise hazır.

© lezzetler.com tarif no:139771 • adı:Glutensiz Kazandibi • gönderen:hoşgeldiniz • indirme tarihi:16.04.2024 - 23:07