KAKAOLU KREMA

1 kilo süt
3 kahve fincanı un
3 yumurta
7 çorba kaşığı toz şeker
2 yemek kaşığı margarin
1 paket kakao
10 adet kedi dili bisküvi

Yumurtaların sarısı beyazı ayrılır. Margarin hafifçe eritilir. Soğuk süt, yumurtaların sarısı, kakao, toz şeker, un karıştırılır. Kaynamaya başlayınca ateşten alınır. İyice soğuduktan sonra kar haline getirilmiş yumurta akları içine katılır ve bir payreks tabağa dizilmiş bisküvilerin üzerine dökülür.

Not: Üzerine krem şanti ilave edilebilir. (Soğuduktan sonra)

ML® Kakaolu Fındık Kreması için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:2355 • adı:KAKAOLU KREMA • gönderen:kahve • indirme tarihi:26.04.2024 - 05:18