KAKAOLU RAMAZAN TATLISI

1 Yemek Kaşığı Sana Hamurişi
2 Yemek Kaşığı kakao
1 Litre süt
2 Yemek Kaşığı pirinç unu
1 Paket vanilya
2 Su Bardağı toz şeker
2 Tatlı Kaşığı mısır nişastası

Pirinç unu, kakao, mısır nişastası ve şekeri bir tencerede karıştırın. Üzerine sütü ekleyip ocağa koyun. Sürekli karıştırarak koyulaşana kadar pişirin. Ocaktan aldıktan sonra 1 yemek kaşığı margarin ve vanilyayı ekleyin ve mikserle 1-2 dk çırpın. Kuplara dökerek servis yapın. İsterseniz meyveler ile süsleyebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:79029 • adı:Kakaolu Ramazan Tatlısı • gönderen:hayatımın tarifi • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:24