



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KEKLİ SUPANGLE

1 paket Pakmaya Supangle
4 adet mini kek
3 su bardağı süt
1 tatlı kaşığı tereyağı
Yarım paket sütlü çikolata

İlk olarak kek parçalarını sunum kaselerine yerleştirin. Ardından 3 su bardağı süt ile Pakmaya toz supangleyi pişirmeye başlayın.

Kaynadıktan sonra içine çikolata ve tereyağını ekleyip, altını kapatın. Kaselerin içine eşit şekilde dökün ve buzdolabında 3-4 saat soğumaya bırakın.

Üzerini hindistancevizi veya toz fıstık ile süsleyebilirsiniz.

