KREM ŞOKOLA

500 gr. süt
150 gr. toz şeker
50 gr. un
25 gr. kakao
1 Paket vanilin
1 Adet yumurta
25 gr. çikolata

Sütü ateşe koyun, içine şekerin yarısını ekleyerek karıştırın. Başka bir kabın içine, şekerin kalan kısmını ve yumurtayı koyarak çırpınız. Un, kakao ve diğer malzemeleri ilave ediniz ve sütün bir miktarını koyarak çözdürünüz. Sütün kalan kısmını ilave ettikten sonra, ateşte kaynayana kadar pişiriniz. Sıcakken çikolatayı da ekleyiniz ve karıştırınız. Soğuyunca kaplara doldurunuz. Üzerlerine krem şanti, yeşil fıstık ve hindistancevizi ile süsleyebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:179 • adı:Krem Şokola • gönderen:SonaY • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:14