



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PRALİNLİ FROSTİNG

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

450 g elenmiş pudra şekeri
100 g katı yağ
2-3 yemek kaşığı süt
50 gram ufalanmış pralin

Elenmiş pudra şekerini derin bir kaseye koyunuz.
Yağı oda sıcaklığında 30 dakika bekletip yumuşayınca kadar sürekli çırpınız.
Şekere, yağı, pralini ve sütü ilave ediniz.
Elektrikli mikserle homojen bir karışım oluncaya kadar karıştırınız.

Not: Karışımın kıvamı sert ise süt ekleyiniz. Çok akıcı kıvamda ise elenmiş pudra şekeri ilave ediniz. Pasta kaplamalarında kullanınız.