



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUPANGLE

Bayatlamış kek
1 lt. süt
1.5 çay bardağı toz şeker
1 kahve fincanı un
1 kahve fincanı buğday nişastası
1 kahve fincanı mısır nişastası
3 yemek kaşığı kakao
1 adet yumurtanın sarısı
80 gr. bitter çikolata
1 paket vanilya

Yumurta sarısını ve sütü iyice çırpıyoruz. İçine toz şeker, kakao, nişasta, un ve vanilya ilave edip karıştırıyoruz ve pişirmeye başlıyoruz. Kaynamaya başladıktan sonra bitter çikolatayı parçalara ayırıp ilave ediyoruz. Servis edeceğimiz kurlara bayatlamış kekleri paylaşıyoruz ve supangleyi üzerine döküyoruz. Kalan kek parçaları ile servis ediyoruz.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 05.06.2023