



SUPANGLE

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

1 litre süt
1 su bardağı toz şeker
Yarım su bardağı buğday nişastası
2 yemek kaşığı kakao
50 gr bitter çikolata (çikolata oranını artırabilirsiniz)
1 tatlı kaşığı tereyağı
Dilerseniz tabanı kakaolu kek (kakaolu keki hazır alabilir veya kendiniz yapabilirsiniz)

Öncelikle sütü tencereye alın. İçerisine nişasta, şeker ve kakaoyu da ekleyip iyice çırpın. Karışımı ocağa alın. Çırpıcı yardımıyla kısık ateşte hiç ara vermeden kıvam alıp koyulaşmaya kadar karıştırarak pişirin. Daha sonra ocaktan alıp tereyağı ve çikolatayı ekleyerek karıştırmaya devam edin. 5-10 dakika karıştırarak soğumaya bırakın. Servis edeceğiniz kaselerin içine dilerseniz birer parça kakaolu kek yerleştirin ve üstüne pişirdiğiniz tatlıdan ekleyin. Oda sıcaklığına gelince, soğuması için buzdolabında bekletin. Dilediğiniz şekilde süsleyip servis edebilirsiniz.

