



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUPANGLE

<https://www.haberturk.com>

5 su bardağı süt
4 tatlı kaşığı un
3 yemek kaşığı kakao
1 su bardağı toz şeker
100 gram bitter çikolata
2 yemek kaşığı tereyağı

Soğuk sütü derin bir tencereye aktarın.

Un, kakao ve toz şeker ekledikten sonra bir çırpıcı yardımıyla tüm malzemeyi karıştırın.

Toz şeker tamamen eridiğinde supangle karışımını kısık ateşte pişirin.

Hafif kabarmaya başlayan tatlıya bitter çikolata parçalarını ekleyip tatlının kendi sıcaklığıyla erimesini sağlayın.

Kıvam alan supangleye tereyağı ilave edip ocaktan alın.

Pürüzsüz bir kıvam alması için blender ya da mikser yardımıyla karıştırdığınız supangleyi servis kaselerine paylaşın.

Eğer dilerseniz sütle ıslatılmış kek parçalarına servis kaselerinin tabanına yerleştirin.

Oda sıcaklığında ılınan tatlıları soğuması için buzdolabına kaldırın. Damla çikolata parçaları ile süsledikten sonra supangleniz yenmeye hazır!

