



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

Congelación duraznos

Şeftali Buzda



1/2 litro de leche
1/3 vaso de azúcar granulada
2 cucharadas de fécula de maíz
1 huevo
2 melocotones
1 pizca de sal
1 pack de vainilla
Coco rallado

- # Mezclar la leche, el azúcar, el almidón, 1 huevo sal y cuando están frías.
- # Cocine a fuego medio hasta que la que alcanza una consistencia más espesa que el budín.
- # Tomar de la estufa y agregue la vainilla.
- # Deje reposar por enfriando, en el ínterin dados los melocotones.
- # Mezcle la mezcla durante unos pocos minutos.
- # Añadir los cubos cuando melocotón, el fichero es tan fría y revuelva.
- # Humecte la petanca y llenar la mezcla en ellos.
- # Poner en la icebox y se deja reposar durante una noche.
- # Cuando quiera servir, invertir la petanca sobre las placas y esperar a otoño. Esto puede tomar 30-35 minutos.
- # Y entonces puede adornar con coco o canela.

Nota: El trozos helados en el postre, lo convierte en especial.