



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

Pasta de avellanas con cacao

Kakaolu Findik Kreması



1/2 vaso de avellana
1250 gramos de mantequilla
1 cucharada de cacao
1/3 vaso de azúcar de ricino
1 paquete de vainilla

- # Libra la avellana hasta que se convierte en polvo.
- # Obtener una buena mezcla de la mezcla de ricino azúcar y la mantequilla que se funde a temperatura ambiente de la ayuda de una cuchara.
- # Añadir avellanas finamente machacados en la mezcla y mezclar durante un tiempo.
- # Después de añadir el cacao y la vainilla, batir la mezcla con la ayuda de una cuchara durante 15 minutos como mínimo.
- # Se convierte en # preparado cuando usted consigue una buena mezcla.
- # Llenar la crema preparado en la jarra y almacenar durante mucho tiempo a temperatura ambiente.
- # Difundirlo en todo el rebanadas de pan mientras prestaba servicios.

Nota: Puede hacer la mezcla de avellanas para lograr su polvo. Pero usted debe batir la mezcla que contiene todos los ingredientes de la ayuda de una cuchara definitivamente.