



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

Crujiente mosaico

Kitır Mozaik



4 vaso de leche
3/4 vaso de harina
1 taza + 1 cucharadita de azúcar granulada
3 cucharadas de cacao
Machacados 1 taza de nuez
Corteza rallada de una naranja
25-30 galletas Petit Beurre

- # Ponga la harina, el azúcar y el cacao en el bote, mezclarlas en un primer momento, añadir la leche fría en la mezcla y mezcla, coloque la olla a fuego medio.
- # Cook, a fuego medio revolviendo de manera constante. Quitar de la estufa el momento en que llegue a la consistencia de la leche y el pudín convertirse en agujeros en la superficie.
- # Cuando aún está caliente, agregue las galletas finamente roto, rallado finamente la corteza de naranja y nuez densamente golpean en la mezcla, y revuelva.
- # Después de enfriar la mezcla a la olla por un tiempo, verterla sobre el papel de aluminio que fue establecido durante el banquillo.
- # Cool abajo sobre la lámina. Justo antes de que se convierte en frío, facilitar la postre and roll con la lámina. Cerrar los bordes superior y su cuidado.
- # Descanso en el congelador la noche a la mañana como mínimo.
- # Quite el papel de aluminio, rebanada y servir. Puede servir en un par de semanas de descanso si en el congelador.

Nota: Si no dispone de papel de aluminio puede utilizar un recipiente limpio de nylon también para liar.