



## Esponja dedos crema pastel

Kedi Dili Pasta



18 esponja dedos  
1 huevo  
2+1/2 vaso de leche  
1/2 vaso de azúcar granulada  
3 cucharadas de harina  
1/2 cucharada de almidón de trigo  
1 paquete de vainilla  
1 cucharada de margarina  
De coco rallado  
2 cucharadas de cacao

# Ponga la leche en frío, huevo, azúcar granulada, la harina tamizada, el almidón y el cacao en un recipiente profundo y mezcla. Cook, a fuego medio hasta que llegue a la consistencia de pudín de leche.

# Quitar la nata de la estufa el momento en que llegue a la derecha consistencia, añada la vainilla y la margarina en él mientras está caliente todavía. Mezcla que durante unos 5 minutos.

# Verter la crema en una pequeña bandeja con 1 / 2 pulgada de espesor antes de que se enfría totalmente. Lugar esponja dedos longitudinal y transversal sabia todo la nata para hacer galletas de 3x3 cuadrados.

# Verter la crema en toda la esponja dedos una vez más, lugar y los 9 restantes galletas como un cuadrado de nuevo.

# Verter la crema una vez más, y facilitar su parte superior.

# Colócalo en la capa más baja de la nevera. Refrigere por 4 horas como mínimo.

# Espolvorear el coco rallado todo por último, el tramo y servir.

**Nota:** Usted puede comprar la esponja y los dedos se puede hornear con los dedos Esponja receta en el sitio.