



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

Crema de plátano

Muzlu Krem



1 litro de leche
1 vaso + 1 cucharada de azúcar granulada
4 cucharadas de harina de arroz
2 cucharadas de almidón de trigo
2 medianos plátanos
1 cucharada de mantequilla

- # Ponga la leche fría, harina de arroz y almidón en el bote y la mezcla de la mezcla.
- # Cook, a fuego mediano revolviendo constantemente por los agujeros hasta que comienzan a parecer durante el pudín.
- # Cuando se pone cerca de la derecha coherencia añadir el azúcar en ella. Cook por agitación por 5 minutos más con el azúcar también.
- # Eliminar la crème de la estufa y agregue la mantequilla en ella de inmediato. Mezcla hasta que la mantequilla se derrite.
- # Cuando la crema se convierte en un poco tibia, que mezcla de baja tirada de unos 6 - 7 minutos.
- # Finamente rebanada 1+1/2 plátanos para garnishing.
- # Añadir las rodajas de plátano en la crema fresca. Mezcla para un par de veces, no demasiado.
- # Verter la crema de plátano en los tazones.
- # Refrigere durante 2 horas como mínimo. Slice la mitad restante de banano y adornar la crema, justo antes de servir.

Nota: Debido al jugo de los plátanos la consistencia de crema se vuelve más jugosa de lo normal.