



Crema goodies

Kaymak Şekeri



1/2 litro de leche (2+1/2 vaso)
2+1/2 vaso de azúcar granulada
1 cucharada de azúcar Castor

Ponga la leche fría y azúcar granulada en una olla que es el esmalte o de acero, disolver el azúcar de agitación.

Coloque la olla a fuego medio, revolver constantemente para evitar que hierva.

Cuando empieza a hervir ajustar el calor a muy baja.

Revuelva la mezcla constantemente para hacerla llegar a la consistencia de pudín de leche.

De esta manera no va a hervir más, se endurece.

Cuando usted está agitando la mezcla se escuchará algunos sonidos como crackling. Esto significa que los objetos valiosos son cocinados.

Eliminarlo de la estufa y el resto por un tiempo para que sea a su vez tibia. Cuando el duro Goody se convierte en tibia, agitar por una cuchara de madera para convertirlo a blanco.

Espolvoree el azúcar de ricino en todo el banco.

Vierta el Goody todo el ricino sin azúcar con 1/2 pulgada de espesor.

Cuando se solidifica, cortado en cuadrados y ponerlas en el tazón de azúcar.

Nota: La crema goodies intenta mezcla a hervir durante la cocción, debe agitar muy bien para evitarlo.