



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

---

## Fresa praline

Çilekli Pralin



1 vaso de azúcar granulada  
1/2 vaso de leche  
1/2 vaso de agua  
1 cucharada de fresas de bebidas en polvo

- # Ponga la leche fría, agua fría y el azúcar granulada en un pequeño bote que no es de aluminio.
- # Revuelva más alto que el calor hasta que empiece a hervir.
- # Cuando se hierve más, a su vez el calor a bajo. Mantenga en ebullición por revolviendo constantemente.
- # Cuando el punto de ebullición más extremos, y que comienza a hervir, añadir las fresas bebida en polvo.
- # Hervir con fresas de bebidas en polvo durante 5 minutos más también.
- # Cuando la mezcla llega a la coherencia que es más espeso que el pudín de leche, retire la olla de la estufa.
- # Descanso a temperatura ambiente a solidificarse.
- # Pick piezas de nogal de tamaño de la mezcla, rollo entre ellos la palma de la mano.
- # Si se pega a sus manos, usted debe mojado sus manos para evitarlo.
- # Ponga el preparado de fresas "pralines" en el tazón de azúcar, guárdelos en un lugar seco a temperatura ambiente.

**Nota:** Usted puede cubrir la "pralines" con azúcar granulada, mientras que la configuración de ellos.