



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

Десерт из манной крупы с пищевой хвойной смолой

Sakızlı İrmik Tatlısı



1 литр молока
1 стакан манной крупы
1,5 стакана сахара
2-3 кусочка пищевой хвойной смолы
1 ст.л. слив. масла
1 яйцо
Украсить:
1 ст.л. кунжута

- # В кастрюлю вылить холодное молоко, манную крупу и сахар. Хорошо перемешать.
- # Поставить на средний огонь и постоянно помешивая варить до загустения. Снять с огня, добавить дробленную пищевую хвойную смолу и слив. масло.
- # Взбить миксером 5 минут. Затем добавить яйцо и мешать до однородной массы.
- # Смазать слив. маслом форму для выпечки и вылить туда смесь. Сверху посыпать кунжутом.
- # Поставить в заранее разогретую до 190 градусов духовку, печь до золотисто-коричневого цвета.
- # Достать из духовки, дать остыть, затем поставить в холодильник на 2-3 часа.
- # Подавать порезав.

Миксером взбивают для того чтобы десерт был эластичным.