



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

Сладкая Каша с Кексом

Kekli Muhallebi



3 стакана молока
1 стакана сахара
1 стол.ложка крахмала
Пол стакана муки
Пол пакетика ванилина
1 стакан измельчённых сушёных абрикосов
1 стол.ложка слив.масла
Для Кекса:
2 яйца
Пол стакана сахара
Пакетик разрыхлителя
Пол пакетика ванилина
Пол стакана раст.масла
1,5 стакана муки
Украстить:
1 стол.ложка кокосовой стружки

- # Приготовить кекс : Яйца и сахар взбить до образования белой массы.
- # Налить раст.масло, продолжать взбивать, добавить просеянную муку, разрыхлитель и ванилин.
- # Жидкое тесто вылить в форму для запекания, смазанную маслом. Запекать в заранее разогретой духовке 35- 40 минут, при температуре 170.
- # Пока остывает кекс, приготовить сладкую кашу:
- # В кастрюлю налить холодное молоко, высыпать крахмал, муку и сахар, хорошо перемешать. Довести до кипения на среднем огне, постоянно помешивая.
- # Сразу добавить абрикосы, ванилин и слив.масло. Помешать и снять с огня.
- # Сладкую кашу полить на кекс, остудить и убрать в холодильник на 2 часа.
- # Порезать на кусочки, обсыпать кокосовой стружкой и подавать к столу.

Крахмал придаёт блеск, а слив.масло добавляют в кашу для того, чтобы не появились трещинки.