

Mozaik Pasta

Toplam 205 dk

Hazırlama 120 dk · Pişirme 5 dk

8 kişilik

Kolay

~330 kcal

Açılış 12/10

Kakaolu sos ve petibör bisküviyle hazırlanan pişirmeyen nostaljik pasta.

Malzemeler

- 300 gr Petibör bisküvi
- 1 su bardağı Süt
- 100 gr Tereyağı
- 0.8 su bardağı Şeker
- 3 yemek kaşığı Kakao
- 0.5 su bardağı Ceviz içi

Yapılış

- Tereyağı, un, süt, şeker ve kakaoyla 5 dakika pişirin.
- Bisküvileri iri parçalar halinde kırın.
- Kakaolu sosu bisküvi ve cevizle karıştırın.
- Karışımı streç filme sarı pulo şekli verin.
- Dondurucuda 3 saat dinlendirin.

PÜF NOKTASI

Bisküvileri un haline getirmeyin; iri parçalar mozaik görüntüsünü oluşturur.

SERVIS ÖNERİSİ

Dilimleyip soğuk servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş