

FŐZZ ÉS JÁTSSZ CHOWDERREL!



Most pedig
készíts
egy fincsi
desszertet!

Készíts mákos gubát
Chowderrel!

HOZZÁVALÓK:

- 6 nagyobb kifli
- 1 liter tej
- vaníliás cukor
- 3 tojás
- 15 dkg darált mák
- 8 dkg cukor
- 5 dkg porcukor

A kifliket hagyd egy kicsit megszáradni! A tejet melegítsd fel! A tojások sárgáját keverd ki a cukorral, és add a melegedő tejhez! Keverd bele a vaníliás cukrot is.

A mákot keverd el a porcukorral. Fogj egy jénai tálal, vajazd ki. A kifliket karikázd fel, és rétegezd a tál aljára. Locsold meg a tejes -tojásos keverékkel, és szórj rá mákot. Ezt újabb kifli réteg, majd újabb krém réteg kövesse, egészen, amíg el nem fogy az egész. Tedd az egészet előmelegített sütőbe, és közepes lángon süsd 25 percig.