

Ingrediënten en Recept

Sencan Akaydin Irmik tattisi / griesmeeldessert ingrediënten:

5 kopjes melk
9 eetlepels griesmeel
9 eetlepels suiker
1 zakje vanillesuiker
50 g margarine
kokosnoot

Voeg de melk, griesmeel en suiker toe en laat dit koken. Nadat deze gaat koken voeg je de vanillesuiker en margarine toe. Je moet wel blijven roeren.

Vervolgens doe je deze in een bakvorm. Je kunt kokos, nootjes of pistache gebruiken voor erop! Daarna doe je het dessert in de koelkast om af te laten koelen.

Wij hebben voor de helft cacao gebruikt, maar je kunt hem ook zonder cacao maken.



5 kopjes melk = 1 liter melk

Bron



Sencan Akaydin ► Koken en Bakken

13 minuten ·



<https://www.facebook.com/groups/Kokenenbakken2014/permalink/1461830930522478>

Info Martine Lycke - 27/04/2018

In kleinste kookpot:

1 liter melk
9 el griesmeel
9 el suiker
Laten koken

50 g boter
1 zakje vanillesuiker
Laten indikken - voortdurend roeren

(Te grote silicone vorm gebruikt)

Vorm nat maken en kokoschilfertjes inleggen
Griesmeel in ½ vorm doen en laten opstijven
Bij de andere ½ cacao poeder gedaan, ongeveer 1 el, maar voor de kleur mocht het meer zijn

Fotos

