

## ***Keskul***



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **600 ml** mleka
- **4 kašike** brašna
- **3 kašika** kokosovog brašna
- **5 kašika** šećera
- **1 kesica** vanilin šećera
- **za dekorisanje** kokos i orasi

## **Priprema**

Brašno, kokosovo brašno, šećer i vanilin šećer pomešajte sa hladnim mlekom. Sipajte u šerpicu u kojoj ćete kuvati. Kuvajte sve zajedno na laganoj vatri sve mešajući dok ne zgusne. Gustu kremu kuvajte još desetak minuta da ubije ukus brašna. Kuvani krem sipajte u vodom nakvašene činijice. Dekorirajte seckanim orasima i kokosom, ostavite da se malo prohladi i poslužiti.

Važno je da dok kuvate ne prestajete sa mešanjem jer u suprotnom će zagoreti.

## **Savet**

Evo da se i ja pohvalim svojom Menaž nagradom. Hvala Receptima. Keskul sam pravila toga dana kada je nagrada stigla pa sam ih zajedno i uslikala. Hvala vam još jednom.