

Keskul



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml** mleka (hladnog)
- **70 g** šecera
- **1 kesica** vanilin šecera
- **60 g** brašna
- **40 g** kokosovog brašna
- **1 kašika** maslaca

I još:

- mlevenih oraha
- kokosovo brašno

Priprema

Pripremiti sve potrebne sastojke.

Pomešati brašno i kokosovo brašno, dodati 250 ml mleka i dobro izmešati.

U šerpu sipati preostalih 250 ml mleka, staviti šecer, vanilin šecer i maslac. Usuti zatim i brašno i kokosovo brašno razmuceno sa mlekom.

Uključiti ringlu na umerenu temperaturu i mešati dok se ne zgusne. Gustu kremu kuvati još nekoliko minuta.

Sipati u cinijice. Posuti mlevenim orasima i kokosom, ostaviti da se ohladi i poslužiti.

Uživajte u ukusu!

Savet