

Kekli Supangle

Malzemeler

4 su bardagi sut

Yarim su bardagi un

1 yumurta

6 yemek kasigi kakao

1 su bardagi toz seker

80 gr bitter cikolata

3 yemek kasigi margarin

Kakaolu hazir kek(ben findikli topkek kullandim)

Yapilisi

Bir tencereye ilk olarak sutu koyun.Daha sonra icine yumurtayi koyup cirpin.Kakao,seker ve unu da ekledikten sonra tencereyi ocaga alin.Karistirmayi birakmayarak pisirin.Koyulastigi zaman icine bitter cikolatalari kirip kirip icine atin ve karistirmaya devam edin.Kivamini alinca ocagin altini kapatip,margarini ekleyin.Bir sure daha karistirip margarin eritin.Simdi supangleyi sogumaya birakin ama kabuk tutmaması için arada karistirin.Servis edeceginiz kaselerin icine kekten buyuk parcalar koparip koyun.Ilinan supangleyi mikser ile puruzsuz bir kivam elde edene kadar cirpin ve kaselere pay edin.Uzerini dilediginiz gibi susleyin.