

Kucuk Kostebek Pasta

Malzemeler

Keki Icin

3 yumurta

3 fincan seker

1 fincan sivi yag

1 fincan sut

3,5 fincan un

2-3 yemek kasigi kakao

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

Kremasi

1 litre sut

7 yemek kasigi nisasta

1 bardak seker

1 pk krem santi

Yapilisi

Genis bir kaba tum kek malzemelerini koyarak karistirin ve firin tepsisine koyarak pisirin. Diger taraftan kremayi pisirerek sogumaya birakiniz ve soguyunca bir paket toz krem santiyi icine karistirip mikserle cirpiniz.Ardindan keki firindan cikardiktan sonra biraz sogumasini bekleyiniz ve daha sonra su bardaginin agzi ile kekten yuvarlak parcalar kesiniz. Arada kalan parcalari mutfak robotuyla un haline getiriniz. Elinize aldiginiz kekin uzerine bir yemek kasigi krema koyup,ufalanmis kekten alarak uzerine dokerek sekil veriniz.kucuk kostebekler hazir. Afiyet olsun