

كريم كراميل

المقادير:

- 3 علب كريم كراميل بودرة
- 3 أكواب حليب
- 1 ملعقة كاكاو كبيرة
- 1 ملعقة نسكافيه كبيرة
- 1 ملعقة كريمة شانتيه كبيرة

طريقة التحضير:

- أول طبقة: نضع مغلف كريمة كراميل مع كوب حليب وملعقة كاكاو على النار حتى الغليان ومن ثم نسكب الخليط في وعاء ونضعه في البراد لمدة نصف ساعة.
- الطبقة الثانية: نخلط مغلف كريمة كراميل مع كوب حليب وملعقة كريمة شانتيه بودرة، على النار حتى الغليان ثم نسكب الخليط فوق الطبقة الأولى ونضعهم في البراد لمدة نصف ساعة.
- الطبقة الثالثة: تتكون من مغلف كريمة كراميل مع ملعقة نسكافيه وكوب من الحليب، نضعهم معاً على النار حتى الغليان ثم نسكب الخليط على الطبقتين ونضع المزيج في البراد حتى تتماسك جميع الطبقات.