

# Mozaik Pasta

Toplam 25 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 5 dk

8 kişilik

Kolay

~330 kcal

Açılış 2/10

Kakaolu sos ve petibör bisküviyle hazırlanan pişirmeyen nostaljik pasta.

## Malzemeler

- 300 gr Petibör bisküvi
- 1 su bardağı Süt
- 100 gr Tereyağı
- 0.8 su bardağı Şeker
- 3 yemek kaşığı Kakao
- 0.5 su bardağı Ceviz içi

## Yapılışı

- Tereyağı eritin, süt, şeker ve kakaoyla 5 dakika pişirin.
- Bisküvileri iri parçalar halinde kırın.
- Kakaolu sosu bisküvi ve cevizle karıştırın.
- Karıştırmıştığınız streç filme sarı pulo şekli verin.
- Dondurucuda 3 saat dinlendirin.

### PÜF NOKTASI

Bisküvileri un haline getirmeyin; iri parçalar mozaik görüntüsünü oluşturur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Dilimleyip soğuk servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş