

ΑΦΟΙ ΧΑΪΤΟΓΛΟΥ Α.Β.Ε.Ε.



ΝΗΣΤΙΣΙΜΗ ΚΡΕΜΑ ΠΡΑΛΙΝΑΣ για γέμιση

ΥΛΙΚΑ

- 500 ml νερό
- 250 γρ. σιμιγδάλι ψιλό
- 100 γρ. ζάχαρη
- 250 γρ. φυτική πραλίνα Hail ProfessionArt
- γρ. Παρθένο Σησαμέλαιο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βάζουμε στη φωτιά το νερό με τη ζάχαρη και μόλις αυτή διαλυθεί προσθέτουμε το σιμιγδάλι και ανακατεύουμε μέχρι να γίνει μία σφιχτή κρέμα. Κατεβάζουμε την κρέμα από τη φωτιά, την απλώνουμε σε ταψάκι για να κρυώσει και τη σκεπάζουμε με μεμβράνη ώστε να μην κάνει κρούστα. Μόλις η κρέμα μας κρυώσει, προσθέτουμε τη φυτική πραλίνα Hail ProfessionArt και το Παρθένο Σησαμέλαιο και ανακατεύουμε μέχρι αυτή να ομογενοποιηθεί και να γυαλίσει. Με την κρέμα αυτή μπορούμε να γεμίσουμε μπουγάτσες, πίτες (σαν γαλακτομπούρεκο) και τάρτες.