Πανεύκολο γλυκό ψυγείου για άχρηστες

written by Siorra Vittoria | 19.04.2018



Το λοιπό, τώρα που έχουμε μπάσματα από πριμαβέρες και ζεσταίνει τότσο, θα σας πέφτει η πίεση και όλο κάτι γλυκό θα χαλεύετε (εσείς στα κρουφά για να μη σας κοροϊδεύουνε οι άντρες σας ότι θα παχύνετε).
Ποιά;
Τα στεφάνια σας κυρίως που εδέσανε το γάιδαρο τους και γένονται σα γρούνια από το φαΐ.
Επειδής εισάστενε και κοκόνες και δε μπορείτε να χαλάτε πολύ καιρό στη κουζίνα γιατί σας περιμένουνε και οι φιλονάδες εις το Λιστό για φραπουτσίνο, σας δίνω μια πανεύκολη ρετσέτα που και το παιδί σας που μπουσουλάει μπορεί να τηνε κάμει.

Τι χρειαζοσάστενε:

2 πακέτα μπισκότα πτι μπερ
2 φακέλους άνθος αραβοσίτου γιώτης σοκολάτα
γάλα
1 κουβερτούρα
1 λίτρο κρέμα γάλακτος
ζάχαρη άχνη ή έτοιμη σαντιγί από του Βουλισμά..

Λοιπό, σπάτε τα μπισκότα ανώμαλα μέσα σε ένα ταψάκι. Κάνετε τη κρέμα αραβοσίτου σύμφωνα με τσι οδηγίες όπου άμα θέλετε τρίβετε και τη κουβερτούρα μέσα να

γιώσει, να γένει πιο σοκολατένια.
Όπως είναι η κρέμα καυτή τηνε ρίχνετε πάνω στα μπισκότα. Τ’αφήνετε στην άκρη να κρυώσει.
Μόλις κρυώσει ή φτιάνετε τη σαντιγί βαρώντας εις το μούρτι τη κρέμα γάλακτος με όση άχνη θέλετε ή βανετε τη θεϊκιά σαντιγί του Βουλισμά.

Μετά χλαπακιάζετε κατά βούληση…
Ή τηνε βάνετε στο ψυγείο να δέσει και να κρυώσει και χλαπακιάζετε μετά..

Μη κλαίτε μετά άμα δε σας χωράει το κολλητό που επήρατε -για τη κόντρα με τσι ψωροφανταζιμένες τσι Πρωτευουσιάνες από τσου Οφικιάλους που θάθουνε για την επέτειο τση Ενώσεως (παναθεματηνε) – ψαλιδώντας κούτσου-κούτσου κρουφά όβολα από αυτά που ήτανε για να πλερώσετε τσου λογαριασμούς..

Κάμετε καλά…