



ಕ್ರಿಸ್‌ಮಸ್ ಹಬ್ಬದಲ್ಲಿ ಕೇಕ್, ಬಿಸ್ಕಿಟ್, ಸ್ವೀಟ್‌ಗಳ ಸುಗ್ಗಿ. ಚಿಣ್ಣರಿಗಂತೂ ಬಹಳ ಇಷ್ಟ. ಓರಿಯೊ ಬಿಸ್ಕಿಟ್ ಬಳಸಿ ಈ ಕ್ರಿಸ್‌ಮಸ್ ಹಬ್ಬಕ್ಕೆ ವಿವಿಧ ತಿನಿಸು ಮಾಡಿ ಸವಿಯೋಣ.

■ ಗೀತಸದಾ, ಮೋಂತಿಮಾರು

### ಕ್ಯಾಂಡಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಓರಿಯೊ ಬಿಸ್ಕಿಟ್ ಪ್ಯಾಕೆಟ್ ಎರಡು ತಂಪಾದ ದಪ್ಪ ಹಾಲು ಒಂದು ಕಪ್ ಚಾಕೋಲೇಟ್ ಸಿರಪ್ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಹುರಿದ ಬಾದಾಮಿ, ಗೋಡಂಬಿ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ

ಮಾಡುವುದು ಹೇಗೆ?

ಓರಿಯೊ ಬಿಸ್ಕಿಟ್‌ಗಳನ್ನು ಪುಡಿ ಮಾಡಿ ಹಾಲು ಸೇರಿಸಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಬಾದಾಮಿಗೋಡಂಬಿತರಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಸೇರಿಸಿ ಐಸ್‌ಕ್ರೀಂ ಕಡ್ಡಿಯಿಂದ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿ, ಕಡ್ಡಿ ಸಮೇತ ಫ್ರೀಜರ್‌ನಲ್ಲಿ ಸುಮಾರು ಎಂಟು ಗಂಟೆ ಸೆಟ್ ಮಾಡಿ ಇಡಿ. ಕ್ಯಾಂಡಿಗಳನ್ನು ಪ್ಲೇಟ್‌ನಲ್ಲಿಟ್ಟು ಮೇಲಿನಿಂದ ಚಾಕೋಲೇಟ್ ಸಿರಪ್ ಹಾಕಿ ಅದರ ಮೇಲಿನಿಂದ ಸ್ವಲ್ಪ ಡ್ರೈಫ್ರೂಟ್ಸ್ ಅನ್ನು ಹರಡಿ ಸರ್ವ್ ಮಾಡಿ.



### ಕೇಕ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಓರಿಯೊ ಬಿಸ್ಕಿಟ್ ಹದಿನೈದು/ ಪಾರ್ಲೆಜಿ ಬಿಸ್ಕಿಟ್ ಮೂವತ್ತೈದು / ಯುನೊ ಒಂದು ಚಮಚ / ಮೊಸರು ಎರಡು ಚಮಚ / ಸಕ್ಕರೆ ಮೂರು ಚಮಚ / ದಪ್ಪ ಹಾಲು ಒಂದು ಕಪ್ / ಟುಟಿಫ್ರೂಟಿ ಆರು ಚಮಚ / ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಹುರಿದ ಗೋಡಂಬಿ ಮತ್ತು ಬಾದಾಮಿ ಎಂಟು ಚಮಚ

ಮಾಡುವುದು ಹೇಗೆ?

ಮೇಲಿನ ಬಿಸ್ಕಿಟ್‌ಗಳಿಗೆ ಸಕ್ಕರೆ ಸೇರಿಸಿ ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ನುಣ್ಣಗೆ ಪುಡಿ ಮಾಡಿ ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್ ಬೌಲ್‌ಗೆ ಹಾಕಿ. ನಂತರ, ಇದಕ್ಕೆ ಮೊಸರು, ಯುನೊ ಸೇರಿಸಿ ಮಿಶ್ರಮಾಡಿ. ಹದ ನೋಡಿಕೊಂಡು ಹಾಲು ಸೇರಿಸಿ ಬೀಟರ್‌ನಿಂದ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೀಟ್ ಮಾಡಿ, ಬೆಣ್ಣೆ ಸವರಿದ ಕೇಕ್‌ನ ಬೌಲ್‌ಗೆ ಬಿಸ್ಕಿಟ್ ಮಿಶ್ರಣ ಹಾಕಿ, ಮೇಲಿನಿಂದ ಟುಟಿಫ್ರೂಟಿ ಮತ್ತು ಡ್ರೈಫ್ರೂಟ್ಸ್ ಅನ್ನು ಹರಡಿ, ಮೊದಲೇ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿದ ಓವನ್‌ನಲ್ಲಿ ನೂರು ಡಿಗ್ರಿ ಸೆಲ್ಸಿಯಸ್‌ನಲ್ಲಿ ಸುಮಾರು ಹತ್ತು ನಿಮಿಷ ಬೇಯಿಸಿ.

