Frigobuz

Frigobuz

1 bicchiere di latte
1 bicchiere di acqua
5 cucchiai di zucchero semolato
1 -1,5 cucchiai di amido di frumento
1 cucchiaio di cacao
1 pacco di vaniglia (5gr)

Nella ciotola si mettono amido, caco e lo zuccherosemolato, questi si mescolano senza aggiungere gli altri ingredienti liquidi.
Sopra di questa miscela si aggiungono latte e l'acqua fredda e si continua a mescolare .
Dopo aver miscelato tutti gli ingredienti la miscela si inscerisce su un fuoco medio.
E si fa bollire con mescolando sempre e finche diventa piu' liquido della crema.
Dopo aver tolto dal fuoco si aggiunge la vaniglia e si mescola.
Frigobuz si svuota ancora caldo nello stampo di giaccio .
Dopo che arrivato nella teperatura dell'ambiente si mettono in congelatore dello frigorifero.
Dopo un giorno si riprendono dallo frigo e si fanno uscire dallo stampo di ghiaccio.
Si rotolano con foglio alluminio che tagliati secondo dimensione dei frigobuz.
Fino a servire si rinseriscono nello frigo.

Nota: Frigobuz è un tipo di gelato che era il preferito al sale cinematografiche durante le pause nella storia.