Mosaico Croccante

Kıtır Mozaik

4 bicchieri di latte
3/4 bicchieri di farina
1 bicchiere + cucchiaio zucchero semolato
3 cucchiai di cacao
1 bicchiere nocciole pestata
1 sbucia d'arancia grattugiato
25 - 30 biscotti potibor

Nelal ciotola si mettono zucchero farina e cacao prima si miscelano cosi poi si aggiunge latte fredda, si miscelano e poi si mette sopra il fuoco medio.
La miscelata si cucina sopra il fuoco con miscelare sempre. Quando diventa cremata si toglie dal fuoco.
Sopra si aggiungono sbucia grattugiato d'arancia , nocciole pestate, e i biscotti rotti.
Mosaico dopo aver freddato per un po denytro ciotola poi si svuota sopra del foglio alluminio sul tavolo.
Si aspetta ancora per un pò cosi per freddarsi. Poi Il mosaico si rotola con foglio allumunio e si schiaccia dai parti.
Nella parte congelatore dello frigo si aspetta minimo una notte intera.
Si toglie dal foglio alluminio e si servirsi in fettati. se rimane nella congelatore si può consumarsi e servirsi anche dopo delle settimane.

Nota: Se non abbiamo il foglio alluminio si possiamo fare anche con nailone pulito.

© ml.md (Italiano) Ricetta #: 574 | Nome della ricetta: Mosaico Croccante | Storia: 23.04.2024 - 14:49