



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

Torta Metà

Yarım Pasta



1 fondo torta pronta
Mezzo bustina di cremata
1 bicchierino di latte
2 banane
Per la sopra;
1 bicchiere di latte
1 cucchiaino di farina di riso
1 cucchiaino di cacao
1 bicchierino di zucchero
1 bustina di vaniglia
1 cucchiaino di cocco

- # Cremata e latte si miscelano con miscelatore.
- # Poi si mescolano tutti i materiali tranne di cocco.
- # Si miscelano sempre e diventano cremata.
- # Sopra di torta si mette bene dalla cremata e poi si mettono le banane tagliate in lunghezza.
- # Sopra si mette la cremata di cacao.
- # Dopo aver freddato si mette il cocco
- # Si lascia nello frigo circa per 2 ore a riposare.

Nota: Questa ricetta si può preparare anche con pesca, mela, pera e fragola.