



Dolce di Fico al Latte

Sütlü İncir Tatlısı



5 bicchieri di latte
12 fichi secchi
2 cucchiai di cocco
3 cucchiai amido di mais
2 cucchiai di cacao
Mezzo bicchiere di noce
1 bicchiere di zucchero
Grattugiamento d'una sbucia d'arancia
1 cucchiaio di farina
1 cucchiaio farina di riso

- # I fichi si puliscono una sera prima e poi si bagnano insieme con 2 bicchieri d'acqua.
- # Il giorno dopo i fichi si tagliano in 7 - 8 pezzi e si rilasciano dentro l'acqua di bagnamento.
- # Nella padella si mettono, farina, zucchero amido, cacao farina di riso e poi si miscelano bene.
- # Poi la miscelata si mette sul fuoco medio e si cucina finché arriva alla coerenza.
- # Alla sopra si mettono cocco e fichi tagliati insieme con liquido e poi si aggiunge la noce.
- # Poi si mescola bene con il cucchiaio e poi si toglie dal fuoco e alla sopra si aggiunge grattugiamento sbucia d'arancia.
- # In questo momento si bagnano le tazze e poi la miscelata preparata si mette nelle tazze e poi le tazze piene si mettono nello frigo e si aspettano una notte intera . Il giorno dopo sopra di tyazza si coperta un piatto e la tazza si inverte.
- # Si servirsi dopo aver pizzicato il cocco.

Nota: Per dare brillante alla dolce, si può aggiungere mezzo cucchiaio di burro.