



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

Piramide alla Mela

Elmalı Piramit



2 pacchi di biscotti (potibor)
8 mele medie
1 cucchiaino di zucchero semolato
1 cucchiaino grattugiamento sbuccia d'arancia
1 bichiere di cocco
Per lasopra;
2 bicchieri di latte
3 cucchiari di zucchero
1 cucchiaino amido di mais
Mezzo cucchiaino farina di riso
1,5 cucchiari di cacao
1 cucchiaino di margarina
Mezzo cucchiaino di vaniglia

Biscotti si pastano o si fanno pasare dal robot. Si sbuciano le mele.
In una ciotola profonda si mettono mele e biscotti polverati. Alla sopra si aggiungono zucchero semolato insieme grattugiamento sbuccia d'arancia poi i materiali si miscelano bene.
Poi dalla miscela preparata si prendono i pezzi grandezza di noce e poi si fanno passare dal cocco e poi si filano nel piatto da servire come piramide
Nella pentola si mette latte, zucchero, amido di mais, farina di riso e margarina poi si miscelano bene con il miscelatore .
Poi la pentola si mette alla sopra del fuoco medio e si continua a miscelare con miscelatore o con la forchetta, si cucina finchè arriva alla coerenza di marmellata.
Poi la miscelata preparata si svuota alla sopra di torta preparata poi si mette nello frigo e si rimane circa per 2 ore. Poi si servirsì.

Nota: Biscotti si possono fare polverato anche senza aprire il pacco . Si possono schiacciare dai fianchi.