



Piramide alla Mela

Elmalı Piramit



2 pacchi di biscotti (potibor)
8 mele medie
1 cucchiaino di zucchero semolato
1 cucchiaino grattugaiamente sbucia d'arancia
1 bichciere di cocco
Per lasopra;
2 bicchieri di latte
3 cucchiai di zucchero
1 cucchiaio amido di mais
Mezzo cucchiaio farina di riso
1,5 cucchiai di cacao
1 cucchiaiino di margarina
Mezzo cucchiaiino di vaniglia

- # Biscotti si pastano o si fanno passare dal robot. Si sbuciano le mele.
- # In una ciotola profonda si mettono mele e biscotti polverati. Alla sopra si aggiungono zucchero semolato insieme grattugaiamento sbucia d'arancia poi i materilai 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 miscelara 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 servirsi.

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