



Budino Scuro al Semolino

İrmikli Kara Puding



5 bicchieri di latte
1,5 bicchieri di zucchero
1 bicchiere di semolino
2 cucchiali di caco
1 sbucia di limone grattugiato
Per la sopra;
1 cucchiaio di cocco

- # Nella pentola si mette il latte e all sopra si aggiungono zucchero , semolino e caco poi si miscelano bene prima di mettere alla sopra sul fuoco.
- # Poi la pentola si mette sul fuoco medio e si cucina finchè bollisce e diventa buco per buco.
- # Prima di levare dal fuoco si aggiunge sbucia di limone grattugiato fine.
- # Budino si divide nelle 4 tazze bagnate .
- # Poi si lascia a riposare circa 2 ore nello frigo e dopo di questo tempo si converte nel piatto da servire.
- # Sopra si pizica il cocco e servirsi.

Nota: Nel momento di cucinamento si può aggiungere anche 1 bicchierino d'uva.