



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

---

## Profiterolnella Tazza

Kasede Profiterol



5 bicchieri di latte  
Un bicchiere di zucchero  
Un bicchierino di farina  
Un bicchierino farina di riso  
1 bustina di panna montata in polvere  
1 bustina di pane arrossita  
Per la sopra;  
2 bicchieri d'acqua  
1 bicchierino di zucchero  
1 bicchierino di farina  
1,5 cucchiaini di cacao  
1 bustina di vaniglia  
Per figurare;  
1 cucchiaio di cocco

- # Primamente nella pentola si mette il latte fresco zucchero farina farina di riso e si miscelano poi si inserisce sul fuoco medio e si cucinano finché diventano buco per buco.
- # Puoi riuscire a circa per due o tre minuti con miscelatore dopo si aggiunge panna montata in polvere e si miscela ancora per 3 o 4 minuti dopo si aggiungono i pezzi di pane e si miscelano.
- # puoi la metà di miscelata si mette nella tazza.
- # In un'altra pentola si bolliscono l'acqua zucchero cacao e farina si bolliscono affinché arrivano alla coerenza di cremata.
- # Aggiungere la vaniglia subito prima di levare dal fuoco poi la miscelata di cacao si mette nelle tazze.
- # Dopo aver freddato nel frigo e si pizzica il cocco e servirsi.

**Nota:** Questo dolce si può preparare anche come svuotare nel vassoio dopo aver freddato si può tagliare un quadrato.