



Sciocola Cremata

Krem Şokola



1 lt di latte
2 bicchieri di zucchero
2 cucchiai farina di riso
2 cucchiai amido di grano
2 cucchiai di cacao
1 cucchiaino cremata di nocciolo
1 pacco piccolo di cioccolato (40 gr)
1 bustina di vaniglia

latte fresco si mette nella pentola alla sopra si aggiungono zucchero amido farina di riso cacao e si miscelano finché sciolgono tutti i materiali.

Poi si aggiunge cioccolato diviso per qualche pezzi.

La miscelata si inserisce sul fuoco medio e si cucina con miscelare.

Dopo aver aspettato per breve tempo si svuota nelle tazze

Dopo aver freddato circa per due ore nel frigo sì figura con il cocco e servirsi.

Nota: In questa ricetta si possono aggiungere anche tuorlo d'uovo e burro.