



Dolce di Semolino alla Fragola

Çilekli İrmik Tatlısı



1 lt di latte
2 bicchieri di semolino
1 cucchiaino amido di grano
2 bicchierini di zucchero
1 pacco di vaniglia
Per il sugo;
Mezzo kg di fragole
1 bicchierino di zucchero
1 cucchiaino amido di grano
1 bicchierino d'acqua

- # Nella pentola si mettono latte fredda l'acqua semolino ed amido insieme con zucchero e si miscelano sul fuoco medio.
- # Si cucina con miscelare finché latte diventa buco per buco.
- # Si aggiungono vaniglia e burro subito prima di levare dal fuoco se miscela si in ti auguro si scioglie.
- # La miscela ta preparata si riempie nelle tasse di dolce fino alla metà.
- # Le fragole si tagliano e si mettono in una pentola alla sua apra si mette zucchero l'acqua ed amido.
- # In sugo se cucina solo fuoco medio finché diventa cremata.
- # Poi si condivide sopra dolce di semolino.
- # Si servirsi dopo aver freddato.

Nota: Questo dolce si può preparare anche con usare uno stampo abbastanza grande.