



Pudding alla Fragola

Çilekli Puding



2 bicchieri di latte
2 bicchieri succo di fragola
1 bicchiere di zucchero
1 bicchiere farina di riso
1 cucchiaio amido di grano
1 cucchiaino di burro
1 bustina di vaniglia
1 tazza di fragole

- # Primamente le fragole italiano dimensione di dado e si mettono dentro di un filtro.
- # Nella pentola si mettono latte succo di fragola zucchero farina di riso e amido si miscelano bene tutti i materiali.
- # Poi la pentola si inserisce sul fuoco medio e si miscela per sempre finché arriva alla coerenza di cremata.
- # Poi si leva dal fuoco e si aggiungono burro e vaniglia.
- # Si miscela ancora per 5 minuti poi si aggiungono fragole e si miscela con il cucchiaio.
- # Pudding preparato si mette nelle quattro tazze.
- # Servirsi dopo aver freddato due ore nello frigo.

Nota: Se non si filtra le fragole si può cambiare il gusto di pudding.