



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

Torta di Inesperto

Acemi Pastası



1 lt di latte
1,5 bicchieri di zucchero
2 cucchiari di cacao
2 cucchiari amido di grano
3 cucchiari di farina
1 bustina di vaniglia
1 uova
1 cucchiario di burro
8 albicocche
1 pacco biscotto di bambino (200 gr)

- # Primamente latte fredda zucchero e caco farina amido ed uova si mette nella pentola si miscelano finchè sciolgono.
- # Poi si mette su fuoco medio e si cucina finché diventa buco per buco.
- # Alla sopra si mette il burro e si miscela. Ppi si mette la vaniglia insieme con albicocche tagliate e biscotti.
- # Poi uno stampo si bagna con l'acqua.
- # La miscelata preparata si svuota nello stampo. Ppi si liscia bene. Si aspetta nello frigo per una notte intera.
- # Il giorno dopo si leva dal frigo ed alla sopra si pizzica il cocco.

Nota: Nella preparazione di questa torta si usa amido. Perché amido si fa solido le torte.