



Scioccolato di Crema con Mastica

Sakızlı Krem Şokola



5 bicchieri di latte
1,5 bicchieri di zucchero
2 pezzi di mastica
4 cucchiaini di farina
1 cucchiaino di burro
Per la sopra;
2 cucchiaini di cacao
5 cucchiaini di zucchero
1 uovo
1 cucchiaino di burro

- # Dal latte si prende 1 bicchiere. Il resto di latte si mette in una pentola .
- # Alla sopra si latte si aggiunge zucchero e farina si miscela bene per non diventare rotonde di farina.
- # Poi la miscelata si mette sul fuoco e si miscela finché arriva alla coerenza.
- # Dopo alla sopra si aggiunge mastica pestato si miscela e poi si aggiunge il burro e si leva dal fuoco.
- # La miscelata si miscela con miscelatore circa per 10 o 20 minuti.
- # Poi si mettono nelle tazze e si lascia a freddare.
- # In questo momento si prepara lo scioccolato. In una ciotola si mette la latte caco e zucchero insieme con uovo. si miscelano bene e poi si inserisce sul fuoco basso e si cucina finché arriva alla coerenza di marmellata. Poi si aggiunge il burro e si leva dal fuoco.
- # Poi si mette sopra delle tazze.
- # Si servirsì dopo aver freddato nello frigo.

Nota: Questo dolce si può preparare anche con la torta piccola inserita nei fondi di tazze. Le tirte se si bagnano con caffè granul, sarà gustosa.