



Cremata di Cetin

Çetin Krem



Mezzo lt di latte
2,5 bicchieri d'acqua
2 bicchierini di zucchero
2 cucchiali amido di grano
2 cucchiali farina di riso
1 uovo
Mezzo cucchiaio di burro
1 bustina di vaniglia

- # Nella pentola si rompe uova e si miscela con un miscelatore alla sopra si aggiungono latte zucchero amido farina di riso lo zucchero.
- # Si cucinano sul fuoco medio con miscelare finché diventa buco per buco.
- # Si aggiungono burro e vaniglia subito prima di levare dal fuoco e si miscelano.
- # Il dolce preparato si condivide nelle tazze e si mettono nello frigo per freddare poi servirsi.

Nota: Coerenza di questo dolce si deve essere un po' liquido del cremata.