



Giramento di Fichi con Latte

Sütlü İncir Çevirmesi



3 bicchieri di latte
1 bicchiere d'acqua
1 bicchierino di zucchero
1 bicchierino amido di grano
2 cucchiali di semolino
1 bustina di vaniglia
5-6 fetti di torta (circa 150 gr)
20 fichi secchi

- # In una pentola si mettono latte acqua semolino zucchero ed amido si miscelano bene.
- # Poi la pentola si inserisce sul fuoco medio e si cucina con miscelare finché diventa buco per buco.
- # Poi si aggiungono i fichi tagliati. E si cucina circa per 3 minuti ancora.
- # Poi si spegne il fuoco e si aggiungono vaniglia e torta e ppi si miscelano omogeneo.
- # Si bagnano 6 tazze poi dolce preparato si condivide nele tazze e le sopre si lisciano.
- # Dopo aver freddato si inserisce nello frigo e si aspetta per una notte .
- # Il giorno dopo si inverte nel piatto di dolce.

Nota: In questa dolce non si mette troppo zucchero perché si deve attendere la quantità di zucchero che hanno fichi e torta.