



## Ripieno di Carota

Havuç Dolması Tatlısı



1 kg di carote  
2 bicchieri di zucchero  
1,5 bicchieri d'acqua  
1 bustina di vaniglia  
Per interno;  
1 sacchetto di panna montata  
1 bicchierino di latte  
1 bicchiere di noce pestato

- # Si sbucciano le carote e poi si tagliano dimensione di dita.
- # Poi interno delle carote si fanno il buco come il tubo.
- # Le carote preparate si mettono nella pentola in piede e si inseriscono sul fuoco.
- # Alla sua presa aggiunge l'acqua calda e si coperta il coperchio di pentola e si cucinano finché cambiano i colori delle carote.
- # Dopo si aggiungono zucchero e vaniglia e si continua finché le carote diventano morbide
- # Poi le carote si fidano nel piatto da servire e si aspetta per frescare.
- # In questo momento latte e panna montata si miscelano con miscelatore e dopo si inserisce nello frigo per freddare.
- # Poi la crema preparata semplice dentro delle carote.
- # Il dolce preparato si inserisce nello frigo cerca per due ore dopo servirsi.

Nota: Per dare i diversi gusti nella dolce si possono aggiungere anche zenzero o garofano.