



Kaymacina

Kaymaçina



1 lt di latte
5 uova
1 bicchiere di zucchero

- # Primamente il forno si regola a 160 gradi.
- # In una ciotola profonda si rompono le uova alla sopra si aggiunge lo zucchero e si miscela per 5 minuti con miscelatore.
- # Poi si aggiunge il latte piano piano e si miscela con la forchetta.
- # La miscelata preparata si svuota dentro di uno stampo del forno e dopo si inserisce nel forno.
- # Si cucina per un'ora e mezza. Lama celata quando si muove come cremata vuoldire pronta.
- # Si aspetta nel frigo per una notte il giorno dopo servirsi in tagliate.

Nota: Kaymacina è una ricetta di Bosnia.