



## Frigobuz

Frigobuz



1 bicchiere di latte  
1 bicchiere di acqua  
5 cucchiai di zucchero semolato  
1 -1,5 cucchiai di amido di frumento  
1 cucchiaio di cacao  
1 pacco di vaniglia (5gr)

- # Nella ciotola si mettono amido, cacao e lo zuccherosemolato, questi si mescolano senza aggiungere gli altri ingredienti liquidi.
- # Sopra di questa miscela si aggiungono latte e l'acqua fredda e si continua a mescolare .
- # Dopo aver miscelato tutti gli ingredienti la miscela si inserisce su un fuoco medio.
- # E si fa bollire con mescolando sempre e finche diventa piu' liquido della crema.
- # Dopo aver tolto dal fuoco si aggiunge la vaniglia e si mescola.
- # Frigobuz si svuota ancora caldo nello stampo di ghiaccio .
- # Dopo che arrivato nella teperatura dell'ambiente si mettono in congelatore dello frigorifero.
- # Dopo un giorno si riprendono dallo frigo e si fanno uscire dallo stampo di ghiaccio.
- # Si rotolano con foglio alluminio che tagliati secondo dimensione dei frigobuz.
- # Fino a servire si rinseriscono nello frigo.

Nota: Frigobuz è un tipo di gelato che era il preferito al sale cinematografiche durante le pause nella storia.