



## Fondo Nera

Dibi Kara



1 lt latte  
2 bicchieri d'acqua  
1 bicchiere di zucchero  
2 cucchiali farina di riso  
4 cucchiali di amido  
2 cucchiali di cacao  
1 uova  
1 sbucia grattugiato di limone  
2 pacchi di biscotti  
Per la sopra;  
1 cioccolato

- # Latte all'acqua amido farina di riso uova e zucchero e si mettono nella pentola e si miscelano poi la pentola si inserisce sul fuoco medio e si cucina finché la miscelata diventa buco per buco.
- # Subito prima di levare dal fuoco si aggiungono burro grattugiamento e buccia di limone e vaniglia poi si lascia per 10 minuti a freddare.
- # Uno stampo di vetro ti voglia bene e poi la miscelata di marmellata mette dentro di questo stampo.
- # Alla sopra si sfilano i biscotti poi di nuovo si mette dalla marmellata con il cucchiaio.
- # Così si preparano tre piani.
- # Il giorno dopo si grattugia il cioccolato.
- # Servirsi tagliato quadrato.

Nota: Coerenza di questa dolce si può essere un po' liquido di torta per questo motivo non si può essere inquadrata.