



Fondo Nera

Dibi Kara



1 lt latte
2 bicchieri d'acqua
1 bicchiere di zucchero
2 cucchiari farina di riso
4 cucchiari di amido
2 cucchiari di cacao
1 uova
1 sbuccia 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 cucchiario.
- # 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.