



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazi Lezzetler® Ricette di cucina

Kremata al Caffè

Kahveli Krem



1 lt di latte
1 bicchiere di zucchero
2 pacchi di caffè
1 bicchierino farina di riso
2 cucchiai di farina

- # Zucchero farina di riso farina e caffè si mette in una pentola.
- # Alla sifra si aggiunge latte freddo. E si miscela finché diventa bene liscio.
- # Dopo la pentola si inserisce sul fuoco medio e si cucina con miscelare finché diventa buco per buco.
- # Poi la pentola si leva dal fuoco e si lascia per 5 minuti ad un posto fresco poi si miscela con miscelatore circa per 5 minuti.
- # Poi si condivide nelle tazze.
- # Servirsi in freddo.

Nota: Questa ricetta si può preparare anche con un cucchiaio di caffè garniture.