



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

Pirpir alle Frutte

Meyveli Pirpir



8 impasti di milfoy
1 uovo
2 bicchieri di latte
2 bicchieri di latte
1 bicchierino di zucchero
1 cucchiaio di farina
1 cucchiaio di amido
1 bustina di vaniglia
Per il sugo;
1 bicchiere d'acqua
1 cucchiaino di amido
1 cucchiaio di zucchero
Per la miscelata;
1 banana
1 kiwi

- # Milfoy si tagliano dagli angoli verso centro perfettamente.
- # Dopo dagli angoli si piegano verso centro e ppi si fanno bloccare con stuzzicadenti. Così diventano figura rosa di vento.
- # Impasti preparati si filano nel vassoio oliato . Alla sopra si mette dal olio vegetale.
- # Poi si inserisce nel forno riscaldato a190 gradi e si cucinano finche arrossiscono bene.
- # In questo momento si miscelano latte zucchero farina ed amido insieme con metà di uovo.
- # In un'altra pentola si mettono l'acqua zucchero ed amido per preparare il sugo.
- # Banana e kiwi si sbucciano e si tagliano infine.
- # Dopo aver preso dal forno si levano stuzzicadenti ed alla sopra si mette dal sugo preparato.
- # Ppi in mezzo si mette dalla cremata preparata ed alla sopra si mettono i pezzi delle frutte.
- # Sopra delle frutte si mette altra metà di sugo.
- # Si rimane per 1 ora nello frigo poi servirsi.

Nota: Per non cambiarsi i colori delle verdure si usa il sugo per il posto di gel.