



Crema di Tavolo

Sofra Kremi



5 bicchieri di latte
10 cucchiali di zucchero
2 cucchiali amido
2 cucchiali di farina
3 cucchiali di cacao
1 uovo
1 pizzico di sale
Per la sopra;
1 cucchiaio di cocco

- # Nella pentola si mettono farina amido cacao e zucchero. Si miscelano.
- # Si aggiungono tuorlo d'uovo e latte. Si miscelano bene.
- # La pentola si inserisce sul fuoco medio. Si cicina finché diventa buco per buco poi si leva dal fuoco.
- # In questo momento si miscelano albumi d'uovo e sale con miscelatore.
- # Poi si miscela con miscelata di cacao per 5 minuti.
- # Dopo schiuma di uova si aggiunge piano piano e si miscela.
- # Dopo fa riempire nelle tazze.
- # Si mette nello frigo e dopo aver freddato alla sopra si pizzica il cocco e servirsi.

Nota: Questa è una ricetta tradizionale. Se volendo si può aggiungere anche vaniglia.