



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

---

## Crema di Tavolo

Sofra Kremleri



5 bicchieri di latte  
10 cucchiaini di zucchero  
2 cucchiaini amido  
2 cucchiaini di farina  
3 cucchiaini di cacao  
1 uovo  
1 pizzico di sale  
Per la sopra;  
1 cucchiaino 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 cucina finché diventa buco per buco poi si leva dal fuoco.
- # In questo momento si miscelano albume 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.