



Krema di Iftar con Caffè

Kahveli İftar Kremi



1,5 lt di latte
1,5 bicchieri di zucchero
1,5 bicchieri di farina
1 cucchiaio di caffè
2 cucchiai di cacao
1 cucchiaino succo di limone
1 cucchiaino di cannella
1 bustina di vaniglia
1 cucchiaino di burro

- # Primamente i materiali si mettono nella ciotola e si miscelano.
- # Alla sopra si aggiunge latte e si miscela ancora poi si inserisce sul fuoco medio.
- # Poi si cucina con miscelare . Dopo il fuoco si regola a basso.
- # Dopo si aggiungono grattugia sbucia di limone burro cannella e vaniglia. Si cucina per qualche minuti.
- # Dopo si riempisce nelle tazze da un po alto.
- # Servirsi in fresco.

Nota: Per avere la coerenza di crema si deve miscelare con miscelatore.