



Hasturta

Hasturta



4 mele medie
1 banana
3/4 bicchieri di zucchero
1 cucchiaio amido di grano
8 biscotti di potibor
3 bicchieri di latte
1 bicchiere di zucchero polverato
2 cucchiai amido di grano
1 cucchiaio farina di riso
1 cucchiaio di farina
1 pacco di vaniglia

- # Le mele si tagliano piccoli. Si mettono in una pentola e sopra si aggiunge 3/4 bicchieri di zucchero polverato (non si mette l'acqua)
- # La pentola si rimette sopra il fuoco. Dopo che cambiati i colori delle mele si aggiunge l'amido e si miscelano.
- # Sopra di questo si aggiunge la banana tagliata finemente. Si cucina finché picica la pentola.
- # Poi si toglie dal fuoco e si svuota nello vassoio bagnato. Sopra si ordina con il cucchiaio e poi sopra si mettono i biscotti rotti.
- # Latte fresca si mette in una pentola e sopra s'aggiungono 1 bicchiere di zucchero polverato, 2 cucchiai d'amido, 1 cucchiaio di farina e 1 cucchiaio di farina di riso. Prima d'inserire sul fuoco si miscelano bene.
- # Poi pentola si mette un fuoco medio e si continua a miscelare con un miscelatore.
- # Si spegne il fuoco dopo cremata. s'aggiunge la vaniglia e si miscela. Poi questa cremata si svuota sopra dell'impasto preparato con biscotti.
- # Dopo averlo aspettato una notte nello frigo il giorno dopo si servirsi con invertito.

Nota: Questa torta secondo la stagione si può prepararsi con pesce e ciliegie.