



Torta Fresca all'Amoniaco

Amonyaklı Yaş Pasta



2 uova
2 bicchierini di zucchero polverato
2 bicchierini di latte
1 cucchiaino sale d'amoniaco
Abbastanza farina
Per la crema;
1 kg. di latte
1 uova
1,5 bicchieri di zucchero polverato
4 cucchiaini farina di riso
1 cucchiaino d'amido
1 bustina di vaniglia
2 cucchiaini di cacao
1 cucchiaino di margherina

- # Uova, zucchero e latte si miscelano finchè lo zucchero si scioglie, poi s'aggiunge amoniaco e farina così si avrà un'impasto perfetto.
- # L'impasto preparato si riposarsi per 15 minuti e poi si dividono a 15 pezzi uguali. Ogni pezzo si apre come grandezza di un piatto.
- # Gli impasti aperti si cucinano nel forno riscaldato.
- # Si mettono in una pentola latte, zucchero, farina di riso, amido, uova e cacao, si miscelano e poi s'insersicono sul fuoco medio e si miscela finchè arriva il momento di crema. Poi si toglie dal fuoco.
- # Dopo aver tolto dal fuoco si aggiungono margherina e vaniglia, si miscelano poi si lascia a frescare.
- # Si mettono una dall'impasto cucinato e poi sopra una da crema così si fanno tutti.
- # Si copre sopra della torta con quella crema rimasta aumentata.
- # Si f'aspettare 1 notte intera parte sotto di frigo.
- # Il giorno dopo si servirsi.

Nota: Sale d'amoniaco si può trovarsi nelle spezierie.