



Dolce alla Carote

Havuç Tatlısı



1 kg. di carote
1,5 bicchieri di zucchero
3 cucchiai d'amido (grano)
Mezzo bicchiere di noce
3 bicchieri d'acqua
1 grattugiato di limone
1 cucchiaio di cocco

Carota si grattugia finemente.

Si mettono nella pentola da cucinarsi. Sopra si mette l'amido e si miscelano bene.

Dopo aversi aggiunto lo zucchero s'inseriscono sul fuoco bassato.

Dopo aversi cucinato s'aggiunge conchiglie di limone grattugiato , si cucina per 5 minuti e poi si spegne il fuoco.

S'abbagna un piatto. Si mette metà dei dolce .

Sopra si pizzica la noce pestata che viane alla dente.

Sopra di noce si mette l'altra metà di dolce .

Dopo aversi riposato 4 - 5 ore nello frigo sopra si pizzica il cocco. Poi si taglia in quadrato.

Nota: Per arricchieri la noce si può mettere qualche pezzo di biscotti anche.