



Pesca Misteriosa

Gizemli Şeftali



Pesca Misteriosa GIZEMLI SEFTALI
Dolci Lattei

1 kg. di latte
2 pesche
1 bustina di etimek
2 cucchiali amido di mais
1 bustina di dolceneve
3 cucchiali di farina
1 bicchiere di zucchero
1 uova
1 cucchiaio di margherina
1 bustina di vaniglia

- # Sopra della latte fresca s'aggiungono zucchero farinaed uova , si miscelano finche arriva coerenza perfetta.
- # Dopo che arrivata la coerenza si spegne il fuoco. S'aggiungono 1 bustina di vaniglia e 1 cucchiaio di burro. Si miscelano e poi si lascia afreddarsi.
- # Poi in un altra vassoio si filano in filata etimek.
- # Sopra delle etimek si mettono lo zucchero sciolto nell'acqua di 1,5 .
- # Sopra fettate delle etimek si filano i fetti di pesche e si pizzica lo zucchero polverato.
- # S'aggiunge 1 bustina di dolceneve sulla miscelata che lasciata a freddare. Si miscela ancora per 5 minuti con miscelatore.
- # La crema preparata si mette sopra delle pesche.
- # Si fa aspettare minimo per 4 ore e poi si fa servirsi.

Nota: Questa ricetta può prepararsi anche peche fresche.