



Pesca sul Giaccio

Şeftali Buzda



Mezzo litro di latte
1 bicchierino di zucchero polverato
2 cucchiai amido di mais
1 uova
2 pesche
1 pizzico di sale
1 bustina vaniglia
Grattugiato di cocco

- # Prima si miscelano insieme freddi, latte, zucchero, amido, sale ed 1 uova .
- # S'insersce sul fuoco e si cucina finchè arrivano il momento di crema.
- # Si toglie dal fuoco e si aggiunge la vaniglia.
- # Si lascia afreddare ed in questo momento si tagliano le pesche grandezza di dado.
- # Poi la crema si miscela per qualche minuto con miscelatore.
- # Dopo freddata bene nella miscela s'aggiungono le fette di pesca e si miscelano con il cucchiaio.
- # 4 tazze s'abbagna con poca l'acqua. E miscelata si mette nelle tazze ugualmente. S'insersce nel congelatore si fa aspettare per una notte intera.
- # Il momento per servirisi s'invertono nel piatto da servire e s'aspetta che scendono da sole. Questo tempo d'aspettare si può durare per 30 - 35 minuti.
- # Dopo sopra si figura con cocco oppure con cannella.

Nota: Caratteristica di questa dolce è dentro esiste il ghiaccio croccante.