



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

---

## Pesca sul Giaccio

Şeftali Buzda



Mezzo litro di latte  
1 bicchierino di zucchero polverato  
2 cucchiaini 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 raffreddare ed in questo momento si tagliano le pesche grandezza di dado.
- # Poi la crema si miscela per qualche minuto con miscelatore.
- # Dopo fredda bene nella miscela s'aggiungono le fette di pesca e si miscelano con il cucchiaino.
- # 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 servirsi 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.