



Dolce Semolino al Caramello

Karamelli İrmik Tatlısı



1 litro di latte
5 bicchierini di zucchero polverato
2 uova
2,5 bicchierini di semolino
1 conchiglia di limone grattugiato
1 bustina di vaniglia
2 cicchiali grattugiati di cocco

La metà dello zucchero si prende in una tazza. E si cucina sul fuoco medio senza aggiungersi oltre cosa finche prende il colore cerbiatto. Così si avrà il caramello.

Si svuota in un'altra tazza media grande e si fredda.

Dall'altra parte s'aggiungono nella latte semolino, uova, grattugiato conchiglie del limone e lo zucchero che rimasto. Questi si cucinano finchè arrivono il momento di crema. L'ultimamente s'aggiunge la vaniglia.

La crema si svuota sopra la caramello freddato.

Dopo aversi aspettatao per 4 - 5 ore nello frigo , poi si inverte in un'altra pitta.

Si figura con il cocco.

Nota: Dopo aver preparato il caramello serve svuotarsi frettamente in una tazza. Il contrario si spessisce e sarà duro di svuotare.