



Crema Salsata

Soslu Muhallebi



1 litro di latte
4 tazzina di caffè zucchero a polverato
1 cucchiaino di margherina
1 bustina di vaniglia
Grattugiato di cocco
Per la sosa;
2 tazzina di caffè latte
1 cucchiaio di caco
1 uova
1 cucchiaino di margherina
1 cucchiaino di farina

- # Si mette nella latte fresca zucchero e farina di riso , si miscelano bene.
- # Si miscela sempre sul fuoco mediato con un miscelatore .
- # Dopo che diventato la crema si toglia dal fuoco . Prima s'aggiunge la margherina e si miscela finchè si scioglie e poi s'agggiunge la vaniglia e continua a miscelara.
- # Poi la crema si riempisce nelle tazze.
- # In una pentola si mettono la farina , latte fresca, caco, uova, e si miscelano bene.
- # Si cucinanono sul fuoco mediato finchè diventa com'è crema. Dopo aver tolto dal fucoco s'aggiunge l'olio e si miscela bene.
- # La sosa si condivide sopra la crema.
- # Si lascia nello frigo a riposare per freddare e poi sopra si mette il cocco , si servirsi a freddo.

Nota: Se esistono problemi in crema l'ultimamente si fanno passare dalla miscelatore.