



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 cucchiaino di cacao
- 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'aggiunge la vaniglia e continua a miscelara.
- # Poi la crtema si riempisce nelle tazze.
- # In una pentola si mettono la farina , latte fresca, cacao, uova, e si miscelano bene.
- # Si cucinano sul fuco 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.