



Dolce da Cenare

Sup



3 bicchieri d'acqua
3 cucchiai di farina
1 uova
1 bicchieri di zucchero a polverato
2,5 cucchiai di cacao
6 pezzi biscotti o torta
Mezza pacchetta di vaniglia

- # Si seperano tuorlo dall'albumine .
- # Nella pentola si mettono tuorlo d'uova , latte fresca, farina, caco e zucchero poi si miscelano bene con un miscelatore finchè diventa una cremata omogenea.
- # La miscelata si prende sul fucò mediato, si cucina con miscelare .
- # Dopo aver cucinato la sup si liquida albumine d'uova con un pò di sale e poi si mette nella pentola. Si toglie dal fucò , s'aggiunge la vaniglia e si miscela.
- # In fondo deelli tazzine si mettono i pezzi di torta. Sopra si svuota la sup preparato.
- # Dopo aver freddato nello frigo sopra si figura con il pistacchi o con cooco poi si servirsi.

Nota: Questa dolce se prepara senza mettersi la torta nella tazza si prende il nome di "crema di tavolo".