



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

Dolce da Cenare

Sup



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

Si separano tuorlo dall'albume .

Nella pentola si mettono tuorlo d'uovo , latte fresca, farina, cacao e zucchero poi si miscelano bene con un miscelatore finchè diventa una cremata omogenea.

La miscelata si prende sul fuoco mediato, si cucina con miscelatore .

Dopo aver cucinato la sup si liquida albume d'uovo con un pò di sale e poi si mette nella pentola. Si toglie dal fuoco , s'aggiunge la vaniglia e si miscela.

In fondo delle 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 cocco poi si servono.

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