



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

Budino al Limone

Limonlu Puding



1 kg. di latte
1 bicchiere di zucchero a polverato
2 cucchiari farina
2 cucchiari d'amido
Grattugiati di due limoni
1 cucchiaino di margarina
Cocco
Noce pestata
Cannella

- # Si mettono nella latte fresca farina, amido e zucchero a polverato . Si miscelano prima d'inserimento sul fuoco per avere una miscelata omogenea.
- # S'inserisce sul fuoco mediato.Si miscela sempre con un cucchiaino .
- # Dopo che arrivata il modo di crema s'aggiunge garttugiati di limoni. Così si cucina ancora per 5 minuti.
- # Si toglie dal fuoco. S'aggiunge la margarina il budino caldo. Si miscela finchè la margarina si scioglie.
- # Si condivide nelle tazze. Si freddano nello frigo. Si figurano con mettersi sopra il cocco , noce pestate e cannella.
- # Si servirsi.

Nota: Secondo delle risorse per la preparazione dolci dei latte; zucchero s'aggiunge dopo per non perdersi il valore nutrizionale.