



Il Sogno di Fragola

Çilek Rüyası



6 bicchieri di latte
1,5 bicchieri dello zucchero polverato
1,5 bicchierino di farina di riso
mezzo bicchierino di amido di mais
2 pacchi di vaniglia
burro la dimensione di una cece
per la salsa della fragola:
2 bicchieri fragole
5 cucchiari dello zucchero a velo

Le fragole dopo aver pulito si miscelano bene con il robot e diventano come pure' di fragola. E si mettono in una ciotolina e sopra si aggiungono 5 cucchiari dello zucchero polverato. E si fa bollire su fuoco basso per una volta e poi si lascia freddare.

Poi in un'alta ciotola si mettono latte freddo, 1,5 bicchieri dello zucchero polverato, amido di mais e farina di riso. E si mescolano poi si mettono sul fuoco medio e si cucina con mescolando.

La miscela quando diventa come crema vuol dire che ok. Dopo aver tolto dal fuoco si aggiungono burro e vaniglia, si miscelano con miscelatore, (finché raffredda si miscela a volte) in questo momento si raffredda la salsa di fragola.

Si mette 3 cucchiari di salsa di limone nella crema fredda. Per farsi colore viola.

In una tazza si mettono prima un cucchiario di salsa di fragola, poi 3 ? 4 cucchiari di crema, questo si ripete finché ripiene la tazza, ma sopra sicuramente si mette la salsa di fragola.

Il sogno di fragola si fa aspettare per 2 ore in frigo poi si fa aservire.

Nota: La salsa di fragola e crema di fragola prima di mescolamento devono essere freddate, altrimenti il colore di dolce non diventa bello.