



Mosaico Croccante

Kitir Mozaik



4 bicchieri di latte
3/4 bicchieri di farina
1 bicchiere + cucchiaio zucchero semolato
3 cucchiali di cacao
1 bicchiere nocciole pestata
1 sbucia d'arancia grattugiato
25 - 30 biscotti potibor

- # Nelal ciotola si mettono zucchero farina e cacao prima si miscelano così poi si aggiunge latte fredda, si miscelano e poi si mette sopra il fuoco medio.
- # La miscelata si cucina sopra il fuoco con miscelare sempre. Quando diventa cremata si toglie dal fuoco.
- # Sopra si aggiungono sbucia grattugiato d'arancia , nocciole pestate, e i biscotti rotti.
- # Mosaico dopo aver freddato per un po dentro ciotola poi si svuota sopra del foglio alluminio sul tavolo.
- # Si aspetta ancora per un pò così per freddarsi. Poi Il mosaico si rotola con foglio alluminio e si schiaccia dai parti.
- # Nella parte congelatore dello frigo si aspetta minimo una notte intera.
- # Si toglie dal foglio alluminio e si servirsi in fettati. se rimane nella congelatore si può consumarsi e servirsi anche dopo delle settimane.

Nota: Se non abbiamo il foglio alluminio si possiamo fare anche con nailone pulito.