



Torta Lingua di Gatto

Kedi Dili Pasta



14 lingue di gatto
1 uova
2,5 bicchieri di latte
Mezzo bicchiere di zucchero semolato
3 cucchiali di farina
Mezzo cucchiaio amido di grano
1 bustina di vaniglia
1 cucchiaia di margarina
Grattugiato di cocco

- # Nella ciotola si mettono farina, uova, latte ed amido si miscelano con miscelatore. Poi si cucinano sul fuoco medio finchè arrivano nel modo di cremata.
- # Dopo aver tolto dal fuoco nella cremata si aggiungono margarina e vaniglia. Si miscelano con miscelatore per 5 minuti.
- # La cremata senza freddarsi completamente si svuota nel vassoio prondo di 1 cm. Sopra della cremata si filano 9 lingue di gatto 3 in verticale e 3 in orizzontale.
- # Sopra della lingua di gatto si ri copra con la crema. Sopra della crema si ri filano 9 lingue di gatto 3 orizzontale e 3 in verticale.
- # La sopra si mette la cremata rimasta e la sopra si correggia bene.ù
- # La torta si inserisce nella parte sotto dello frigo e si riposa minimo per 4 ore.
- # Nel momento di servirsi sopra si pizzica il cocco. si fettano e si servirsi.

Nota: Lingua di gatto si può trovarsi nelle pasticcerie ed anche si può prepararsi seguire la ricetta che c'è nella parte delle pasticcerie salata del libro.