



Crema alla Banana

Muzlu Krem



1 kg. di latte
4 bicchieri più 1 cucchiaino di zucchero polverato
4 cucchiaini farina di riso
2 cucchiaini amido di grano
2 banane medie
1 cucchiaino di burro

- # Si mettono nella ciotola latte freddo, farina di riso, amido si miscelano con miscelatore.
- # Si cucinano sul fuoco medio finchè arriva alla coerenza.
- # In quel momento si aggiunge lo zucchero. Si continua a cucinare ancora per 5 minuti.
- # Poi la crema si toglie dal fuoco e subito si aggiunge il burro. Si miscelano con miscelatore finchè il burro si scioglie completamente.
- # Dopo aver freddato per un pò si miscela piano piano con miscelatore ancora per 6 - 7 minuti.
- # In questo momento si mette ad una parte metà di una banana per figurarsi. Poi le banane rimaste si pestano bene finemente.
- # Le banane tagliate si aggiunge nella crema. Poi si miscela con miscelatore per qualche volta.
- # Poi cremata alla banana si mette nelle tazze.
- # Si mette nella parte sotto dello friogo alla riposare per 2 ore. Poi prima di servirsi si taglano i fetti dalla banan separata e si mette la sopra.

Nota: Coerenza della crema un pò liquido perchè dipende liquido delle banane.