



Parfe alla Pera

Armutlu Parfe



3 bicchieri di latte
Mezzo bicchiere amido di grano
tre quarti bicchieri di zucchero polverato
1 uova
1 bicchiere grattugiato di pera
mezzo grattugiato di sbuccia limone
1 pizzica di sale

- # In una ciotola si mettono latte fresco, amido, zucchero polverato e tuorlo d'uova. Si miscelano con miscelatore prima di mettere sul fuoco.
- # Poi la ciotola si inserisce sul fuoco medio e si cucina sempre con miscelare. Si toglie dal fuoco appena arriva alla coerenza di marmellata.
- # Albumi d'uova si miscela insieme con un pizico di sale finché diventa schiuma bianchissima.
- # Nella marmellata fresca si mettono la pera grattugiata, e sbuccia di limone grattugiata. Questi si miscelano poi si aggiunge albumi d'uova biancata.
- # Si bagana 4 tazze. Poi parfe si mette nelle tazze ugualmente e poi si inserisce nella oarte sotto dello frigo.
- # Si toglie dallo frigo dopo una notte intera. Poi le tazze si invertono nello piatto di dolce.
- # Si aspetta che le parfe si cadono da soli dalle tazze sui piatti.
- # Se volendo sopra si può figurarsi con il cocco grattugiato oppure nocciole.

Nota: Parfe, si può prepararsi con la mela anche.