Biancomangiare



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **5** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 l**mleka
- **250 g**šecera
- **100 g**skroba za kolace
- **50 g**kokosa
- **po ukusu**aroma limuna

Priprema

Jedan jako stari desert poreklom sa Sicilije, brzo se pravi i veoma je ukusan. Uzeti šerpu, sipati šecer, skrob-gustin, kokos i sve promešati. Staviti na šporet, na umerenu temperaturu, uz stalno mešanje, sacekati da pocne da se zgušnjava (pazeci da ne provri). Skloniti sa vatre i nekoliko minuta energicno mešati. Na kraju dodati aromu po ukusu. Sipati smesu u posude ovlažene hladnom vodom (kao za puding) i ohladiti u frižideru. Ohlaene prevrnuti na tacnu i sad stavite šta volite, pospite cimetom, mlevenim pistacima, vocni sirup, sveže voce, otopljenu cokoladu.....samo jednu stvar ne menjajte, a to je boja, jer onda nece više biti BIANCOMANGIARE.

Savet