

Biancomangiare



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **5** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** mleka
- **250** gšecera
- **100** gskroba za kolace
- **50** gkokosa
- **po ukusu**aroma limuna

Priprema

Jedan jako stari desert poreklom sa Sicilije, brzo se pravi i veoma je ukusan. Uzeti šerpu, sipati šećer, skrob-gustin, kokos i sve promešati. Staviti na šporet, na umerenu temperaturu, uz stalno mešanje, sačekati 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 voće, otopljenu cokoladu.....samo jednu stvar ne menjajte, a to je boja, jer onda neće više biti BIANCOMANGIARE.

Savet