

ΚΡΕΜΑ ΠΛΑΤΟΥ

άνθος αραβοσίτου

με γεύση **ΒΑΝΙΛΙΑ**



ΙΔΙΑ:

1 ΦΑ ΚΕΛΑΚΗ

άνθος
ΑΝΘΟΣ αραβοσίτου

4-5

κουταλιές

ΖΑΧΑΡΙ

660 ml (3 1/4 φλιτζάνια τσαγιού) **ΓΑΛΑ**

η παρασκευής
ΟΔΙΓΙΕΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ:

1. Από το **ΓΑΛΑ** παίρνουμε μισό φλιτζάνι, προσθέτουμε το άνθος αραβοσίτου και τη **ΖΑΧΑΡΗ** και ανακατεύουμε. Βάζουμε το υπόλοιπο **ΓΑΛΑ** να βράσει.
2. Μόλις βράσει το κατεβάσουμε από τη φωτιά και ρίχνουμε το περιεχόμενο του φλιτζανιού ανακατεύοντας συνεχώς.
3. Βάζουμε την καθαρότητα γάλα στη φωτιά, ανακατεύοντας καλά και περιμένουμε να πάρει μια βράση ακόμα.
4. Σερβίρουμε την κρέμα σε γιατάκια. Η κρέμα προβάλλεται κρύα ή ζεστή.

ανθος
αραβοσίτου

ΚΑΛΗ ΕΠΗΤΙΧΗΔΑ!

DISH CREME

Corn Flour Vanilla.

Ingredients:

1 corn flour

4-5 tea spoons sugar

660 ml ($3\frac{1}{4}$ cups) of milk.

Instructions:

1. From the milk you get half a cup, you add the corn flour and the sugar and start stirring up. The rest of the milk has to boil.
2. Once the milk boils you take it off the fire and pour the other ingredients in and start stirring.
3. Then you put the pot on the fire again, start stirring once it starts boiling.
4. You serve the creme in little bowls.
The creme can be served either hot or cold.

Good Luck!

