

ΚΡΕΜΑ

ΠΛΑΤΟΥ

όνθος αραβοσίτου

με γέύση ΒΑΝΙΛΙΑ

ΙΠΙΚΑ:

ΛΦΑ ΚΕΛΑΚΗ

όνθος ΑΝΘΟΣ αραβοσίτου

+ - 5

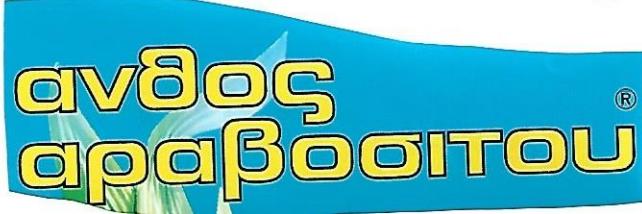
κουρασίς

ΣΑ ΧΑΡΙ

660 mL (3 1/4 φλιζέντα τσευχού) ΓΑΛΑ

ΟΔΙΓΙΕΣ ΠΑΡΑΖΕΒΙΣ:

1. Αγό το ΓΑΛΑ πάρνετε ψιδιό φριζάντ, προσθέτετε το ίδιο αραβοσίτου και τη ΣΑΧΑΡΗ και ανακατεύετε. Βάγετε το υηότοπο ΓΑΛΗ να βρέσει.
2. Μόγις βρέσει το κατεβάζετε αρό τη φωτιά και ρίχνετε το περιεχόμενό του φριζάντος ανακατεύοντας συνεχώς.
3. Βάγετε την κατεβόρη γάρ έτη φωτιά, ανακατεύοντας καρό και περιβάνετε να ηύρει μια βράση ακόμη.
4. Σερβίρετε την κρέμα με γιαζάκια. Η κρέμα προβεβήρεται κρύα μήλος.



ΚΑΛΗ ΕΠΗΤΙΧΗ!

ΜΕ ΓΕΥΣΗ ΒΑΝΙΛΙΑ

# DISH CREME

## Corn Flaur 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!

