



ΚΡΕΜΑ ΜΕ ΑΝΘΟΣ ΑΡΑΒΟΣΙΤΟΥ

ΥΛΙΚΑ:

Για όλη την ομάδα, 4-5 μερίδες

1 λίτρο φρέσκο γάλα

4 κουτάλια της σούπας άνθος αραβοσίτου-corn flour

4 κουτάλια της σούπας (κοφτά) ζάχαρη

1 φακελάκι βανίλια

ΠΟΡΕΙΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

- Σε μια γυάλινη κούπα βάλτε 2 ποτήρια γάλα. Ρίξε μέσα τις 4 γεμάτες κουταλιές άνθος αραβοσίτου και ανακάτεψε καλά με ξύλινο κουτάλι μέχρι να διαλυθεί το άνθος αραβοσίτου.
- Σε ένα κατσαρολάκι βάλτε το υπόλοιπο γάλα και τη ζάχαρη. Ανακάτεψε καλά μέχρι να διαλυθεί η ζάχαρη.
- Βάλτε το κατσαρολάκι στη φωτιά. Όταν ζεσταθεί λίγο πρόσθεσε το περιεχόμενο της κούπας.
- Ανακάτεψε συνεχώς μέχρι να πήξει η κρέμα.
- Πρόσθεσε το φακελάκι της βανίλιας και ανακάτεψε.
- Κατέβασε το κατσαρολάκι από τη φωτιά, ανακατεύοντας διαρκώς για να μην δημιουργηθεί πέτσα.
- Σέρβιρε την κρέμα σε μικρά μπολ.

ΚΑΛΗ ΕΠΙΤΥΧΙΑ!