

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Crema con gnocchetti di farina di miglio fine

LUOGO: *Africa / Mali*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *molto bassa*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



### INGREDIENTI

Farina di miglio fine  
acqua  
sale  
fèfè  
zucchero  
burro  
caglio  
latte in polvere  
noce moscata e zucchero vanigliato.

### PREPARAZIONE

- 1 Fare dei gnocchetti con la farina di miglio fine aiutandosi con un po' d'acqua. Mettere sul fuoco una casseruola con circa 2 litri d'acqua. Quando l'acqua inizia a bollire mettere

sopra la casseruola una couscoussiera contenente i gnocchetti formati e adagiati su di un fazzoletto ben pulito e lasciarli cuocere per circa un'ora. Successivamente assicuratevi che i gnocchetti siano pronti, dovrebbero diventare verdastri. A quel punto versate i gnocchetti in una ciotola e aggiungetevi un po' di burro mescolando bene, poi un pochino d'acqua per evitare che i gnocchetti si secchino. Quando i gnocchetti si sono raffreddati, aggiungete lo zucchero, il sale, il fèfè (un goccio), del latte in polvere ed infine il latte cagliato (almeno 3 litri), un po' d'acqua nel caso in cui il latte cagliato non fosse sufficiente, dello zucchero vanigliato e un po' di noce moscata. La crema è pronta.

### NOTE

Questa crema è utilizzata durante le grandi cerimonie di famiglia: matrimoni, battesimi, circoncisioni... e molto gradevole. Per la farina: utilizzate 2 kg di miglio decorticato, lavato e trasformato successivamente in farina (macinato nel mulino o battuto. Il latte in polvere è facoltativo così come anche i diversi odori.