Marmellata di Palazzo

Saray Muhallebisi

1,5 lt di latte
1 bicchiere di farina riso
1 bicchiere di zucchero
1 tazzina di caffè amido
2 cucchiai di burro(100gr)
1 bustina di vaniglia
Per la sopra;
1,5 bicchieri d'acqua
2 cucchiai di cacao 1 bicchierino di zucchero
1 cucchiaio di farina
1 cucchiaio amido

Primamente nella pentola si mettono farina di riso e burro si arrossiscono per qualche minuti.
Alla sopra si aggiungono latte amido e zucchero si miscelano bene finché diventano buco per buco.
Sì aggiungi alla vaniglia subito prima di levare dal fuoco.
La marmellata preparata si miscela con il miscelatore circa per 10 minuti poi si condividono nelle tazze.
Per la sopra l'acqua cacao zucchero farina e amido si mette in una pentola e si cucinano finché arriva alla coerenza .
Il sugo preparato si leva dal fuoco e si aspetta per freddare circa 10 minuti dopo si mette sopra di cremata.
La cremata preparata si inserisce nella parte inferiore del frigo per due ore dopo Servirsi.

Nota: L'importanza di questa marmellata e miscelare dopo aver cucinato. Per quanto miscela lungo viene coerenza meglio.