



Tutu con Jelly Postre

Pelteli Tutu



Para Tutu;
3 vaso de leche
1/3 vaso de arroz
1 vaso de azúcar granulada
Jugo de naranja de la mitad
2 cucharadas de harina de arroz
1 naranja (rallada)

Para postre jalea;
1 vaso de jugo de naranja
1 vaso de agua
8 cucharadas de azúcar granulada
2 cucharadas de fécula

- # Lavar el arroz, cúbralo con 1+2/3 vaso de agua, cocinar hasta que toda el agua se evapora y el arroz se ablanda.
- # Añadir la leche fría, azúcar granulada, zumo de naranja, la harina y el arroz en el arroz hervido y enfriado, mezclar.
- # Coloque la mezcla a fuego medio, revolviendo constantemente por hervir, momento en que llegue a la consistencia de flan de leche, agregar naranja rallada librar, retirar de la estufa. La porción de postre a cabo en el pequeño sups.
- # Cuando se enfriá el tutu, preparar la gelatina, poner el azúcar y el almidón en una olla, mezclar, y luego añadir el agua y el jugo de naranja, mezclar.
- # Coloque a fuego medio, revolviendo constantemente por cocinar hasta que la gelatina postre se vuelve incolora.
- # La porción de postre en el tutus en la tazas.
- # Refrigerar durante unos 1-2 horas.
- # Servir frío.

Nota: Se puede cocinar con la gelatina de postre de los jugos de frutas como melocotones, albaricoques también.