



Tutu Gelée

Pelteli Tutu



Pour le Tutu;
3 tasses de lait
1 tasse à thé de riz
1 tasse de sucre granulé
½ jus d'orange
2 cuillères à soupe de farine de riz
1 orange râpé
Pour la gelée;
1 tasse de jus d'orange
1 tasse d'eau
8 cuillères à soupe de sucre granulé
2 cuillères à soupe de fécule

- # Nettoyez et rincez le riz, rajoutez 5 tasses d'eau, laissez cuire le riz jusqu'à que les riz deviennent mou.
- # Rajoutez sur le riz bouilli et refroidi, du lait froid, du sucre granulé, du jus d'orange et de la farine de riz puis mélangez.
- # Mettez le mélange au four à température moyenne, laissez bouillir en mélangeant, puis rajoutez du zeste d'orange râpée et retirez du four.
- # Mettez dans les bols de dessert.
- # Laissez refroidir le Tutu et préparez le gel : Pour cela, mettez dans une casserole, du sucre et du fécule et mélangez de façon sec, puis rajoutez de l'eau et du jus d'orange et mélangez.
- # Mettez au four à moyenne température et mélangez jusqu'à qu'elle devient molle et transparente.
- # Rajoutez le gel sur les tutus qui sont dans les bols.
- # Laissez reposer au réfrigérateur pendant 1-2 heures.
- # Servez froid.

N-B: Vous pouvez préparer aussi le gel, avec du jus d'abricot, de pêche etc.