



Marmellata di Koko

Koko Muhallebi



5 bicchieri di latte
1 bicchiere di cocco
1 bicchiere di zucchero
Mezzo bicchiere amido d grno
1 bustina di vaniglia
Mezzo bicchiere d'acqua
Per la sopra;
2 cucchiali di miele

- # Nella pentola di marmellata si cucina il latte e poi si regola al basso .
- # In questo momento amido di grano si miscela insieme con 1 bicchiere d'acqua e diventa cremata.
- # Poi nel latte si aggiungono amido cremato, zucchero e cocco.
- # Poi si miscelano sempre finchè diventa bella cremata.
- # Dopo aver tolto dal fuoco si aggiunge la vaniglia e si cocndivide nelle tazze.
- # Dopo aver freddate si mettono nello frigo e si lasciano a riposre circa per 2 ore.
- # Nel momento da servirsi si mette la miele alla sopra.

Nota: Il nome di cocco si chiama negli campi botanici "cocos nucifera", si può scrivere in breve è koko.