



Marmellata d'Albicocca al Caramello

Karamelli Kayısılı Muhallebi



1 lt. di latte
1,5 bicchieri di zucchero
Un bicchierino di farina
Un bicchierino amido di grano
Un uovo
Una bustina di vaniglia
Per oliare;
Un cucchiaio di burro
Per la sopra
Mezzo kg da albicocca
Un bicchiere di zucchero
2 bicchieri d'acqua
Per caramella;
Un bicchierino di zucchero

I mente si tagliano in due le albicocche e si levano i semi poi in una pentola si mettono zucchero e l'acqua quando arriva al momento dibattimento se aggiungono le albicocche e si cucinano finché diventano bene morbide puoi se levano sul filtro per freddare.

Per la caramella zucchero si mette in una padella e si arrossire finché cambia il colore è diventa castano.

Le pazze a pressione tesi vogliano con il burro poi caramella preparata si condivide nelle tazze e sopra del caramelle se mettono le albicocche.

Per marmellata latte fresca zucchero amido uovo e farina si miscela ma bene poi si inserisce sul fuoco medio e si cucina con Michelle are finché diventa buco per buco ultimamente si aggiunge alla vaniglia e si leva dal fuoco.

La marmellata preparata si riempire nelle tazze di albicocche poi le tazze si mettono in un vassoio e dalla sopra si mette pochissima acqua.

Poi il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 170 gradi si cucinano finché le dolce diventano colore gialle.

I dolci dopo aver tolto dal forno si lasciano a fredda re poi si inseriscono nella parte inferiore dello frigo.

Il giorno dopo si tagliano dai fianchi con il coltello e si inventano nel piatto da servire.

Nota: Questo dolce si può preparare anche con arance.