



## Marmellata alla Nocciola

Findıklı Muhallebi



Un litro di latte  
Un bicchiere di zucchero  
3 cucchiaini farina di riso  
2 cucchiaini amido di grano  
2 cucchiaini di nocciole  
8 biscotti di potibor  
Per il sugo;  
Due bicchieri di salsa  
1,5 bicchieri di zucchero  
2 cucchiaini di farina  
Un cucchiaino di cacao  
Un cucchiaino di margarina  
Una bustina di vaniglia

# Nella pentola si mette latte zucchero amido e farina di riso si miscelano poi la pentola si inserisce sul fuoco medio e si miscela per sempre finché arriva alla coerenza.

# Si aggiungono nocciole e biscotti rotti.

# Poi la miscela già preparata ti riempisse fino a metà delle tazze.

# Per la preparazione del sugo l'acqua zucchero cacao si mettono in una pentola piccola e si cucinano insieme finché diventano cremata.

# Si aggiungono vaniglia e margarina prima di levare dal fuoco e si miscelano poi si mettono sopra della marmellata dentro delle tazze.

# Dopo aver freddato per un po' si inserisce nella parte bassa del frigo. Si può servirsi tra due ore.

**Nota:** Nel sugo al cacao si può aggiungere qualche pezzo di cioccolato.