



Marmellata alla Nocciola

Fındıklı Muhallebi



Un litro di latte
Un bicchiere di zucchero
3 cucchiali farina di riso
2 cucchiali amido di grano
2 cucchiali di nocciole
8 biscotti di potibor
Per il sugo;
Due bicchieri di salsa
1,5 bicchieri di zucchero
2 cucchiali di farina
Un cucchiaio di cacao
Un cucchiaiino 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.