



## Bruciata

Yanık



3 bicchieri di latte  
1 bicchiere di zucchero  
1 tazza di formaggio cremata  
1 bicchiere farina di riso  
1 bicchierino amido di grano  
1 uova  
1 sbucia grattugiato di limone  
1 bustina di vaniglia  
Per la sopra;  
1 cucchiaio di margarina  
2 cucchiai di zucchero semolato

- # Formaggio e metà di latte si mette nella tazza da miscelare e si miscelano bene con il miscelatore.
- # Alla sopra si aggiungono zucchero uova amido farina di riso e si miscelano poi si aggiungono vaniglia e sbucia di limone.
- # La miscelata preparata si svuota dentro di uno stampo a pressione alta alla sopra si aggiunge burro sciolto insieme con zucchero semolato.
- # Poi lo stampo si inserisce nel forno riscaldato a 200 gradi e si cucina circa per 15 minuti dopo si apre solamente parte sopra del forno e si cucina finché brucia.
- # Dopo aver tolto dal forno si aspetta per un po' poi si inserisce nella parte inferiore del frigo e si aspetta circa per una notte.
- # Il giorno dopo si taglia inquadrato e servirsi.

Nota: Bruciata in genere ai orefeferisce di consumre nel mese di Ramadan.