



## Marmellata di Palazzo

Saray Muhallebisi



1,5 lt di latte  
1 bicchiere di farina riso  
1 bicchiere di zucchero  
1 tazzina di caffè amido  
2 cucchiali di burro(100gr)  
1 bustina di vaniglia  
Per la sopra;  
1,5 bicchieri d'acqua  
2 cucchiali di cacao 1 bicchierino di zucchero  
1 cucchiaio di farina  
1 cucchiaio amido

- # Primamente nella pentola si mettono farina di riso e burro si arrossiscono per qualche minuti.
- # Alla sopra si aggiungono latte amido e zucchero si miscelano bene finché diventano buco per buco.
- # Sì aggiungi alla vaniglia subito prima di levare dal fuoco.
- # La marmellata preparata si miscela con il miscelatore circa per 10 minuti poi si condividono nelle tazze.
- # Per la sopra l'acqua cacao zucchero farina e amido si mette in una pentola e si cucinano finché arriva alla coerenza .
- # Il sugo preparato si leva dal fuoco e si aspetta per freddare circa 10 minuti dopo si mette sopra di cremata.
- # La cremata preparata si inserisce nella parte inferiore del frigo per due ore dopo Servirsi.

Nota: L'importanza di questa marmellata è miscelare dopo aver cucinato. Per quanto miscela lungo viene coerenza meglio.