



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

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 cucchiaini di burro(100gr)
1 bustina di vaniglia
Per la sopra;
1,5 bicchieri d'acqua
2 cucchiaini di cacao 1 bicchierino di zucchero
1 cucchiaino di farina
1 cucchiaino 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.
- # Si aggiungi alla vaniglia subito prima di levare dal fuoco.
- # La marmellata preparata si miscela con il miselatore 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 e miscelare dopo aver cucinato. Per quanto miscela lungo viene coerenza meglio.