



## Marmellata di Latte

Süt Reçeli



1 lt di latte  
1 bicchiere grande di zucchero  
Mezzopacco di lievito  
1 bustina di vaniglia

- # Nella pentola si mettono latte e zucchero.
- # Si cucina sul fuoco medio finche diventa cremata.
- # Poi si aggiunge lievito.
- # Si cucina ancora finché arriva alla coerenza di marmellata.(15-20 minuti).
- # Si aggiunge la vaniglia subito prima di levare dal fuoco.
- # Si riempisce nel barattolo. Si aspetta di freddare e poi il coperchio di barattolo si coperta strettamente.

Nota: Marmellata di latte si diventa colore scuro durante di raffreddare.