



## Crema D'acqua

Su Muhallebisi



1,5 bicchieri d'acqua  
Mezzo bicchiere d'amido di grano  
2 cucchiai di latte  
3 cucchiai di zucchero polverato  
1 bicchiere zucchero a velo  
1 bicchiere l'acqua di rosa

- # Si mettono in una pentola amido, farina, l'acqua, latte, e zucchero polverato.
- # Si cucina sul fuoco medio finchè diventa omogenea.
- # Poi la miscelata si svuota nel vassoio bagnato con l'acqua.
- # Si lascia a riposare sotto dello frigo per una notte.
- # Nel momento da servirsi si taglia in quadrato.
- # Sopra si mette l'acqua della rosa e poi sopra si pizzica lo zucchero a velo.

Nota: Se volendo sopra delle fettate prima si mette latte e poi si mette l'acqua di rosa e poi sopra si pizzica lo zucchero a velo.