



Budino di Riso

Sütlac



1 kg. di latte
2 tazzine di caffè riso
1,5 bicchieri di zucchero polverato
1, cucchiaio di farina
1 cucchiaio farina di riso
1 bustina di vaniglia

- # Riso si prende nella pentola da cucinare il budino. Sopra s'aggiungono 2 bicchieri d'acque. Si coccina sul fuoco basso finchè il riso si succhia tutta l'acqua.
- # Si spegne il fuoco, e s'aspetta che fredda il riso.
- # Sopra il riso freddato s'aggiungono latte farina e farina di riso. Prima di inserirsi sul fuoco tutti gli ingredienti si miscelano con miscelatore.
- # Poi s'inscrisce sul fuoco medio e si cucina con miscelare sempre. Dopo di bollimento iul fuoco si regola come basso e così si cucina ancora per 5 minuti.
- # Bulino dopo aversi tolto dal fuoco s'aggiunge la vaniglia e poi si mette nelle tazze .
- # Dopo aversi freddati sopra si pizzica la cannella e si servirsi.

Nota: Riso deve essere cucinato assolutamente sul fuoco bassato. Se cucina con fuoco altato l'acqua si bollisce veloce e il riso non si ammorbiida.