



## Budino di Riso Cicato al Forno

Sakızlı Fırın Sütlac



1 litro di latte  
2 pezzi di cica sciolta  
1, 5 bicchieri di zucchero  
1 bicchierino di riso  
1 cucchiaio farina di riso  
1 cucchiaio amido di grano  
1 tuorlo d'uovo

- # Riso si mette in una pentola piccola, sopra s'aggiunge l'acqua che esce sopra per 2 o 3 dita. Si bolliscono finchè s'allugono riso.
- # Nella latte fresca si mettono farina di riso, zucchero ed amido . Si miscelano con miscelatore perfettamente.
- # Riso bolliti s'aggiunge in questa miscelata. E si prendono sul fuoco a mediato , si mescola sempere,
- # Il momento di cuinamento del bulino s'aggiunge la cica polverata.
- # Si toglie dal fuoco. Poi la miscela con tuorolo si mette nelle tazze ugualmente .
- # Le tazze di bulino si filano in un vassoio di forno. Si cucinano nel forno caldo finchè arrossiscono le sopre.

Nota: Se non esiste la cica , si può usarsi anche la vaniglia. In quel monento diventa bulino normale.