



## La cremata

Muhallebi



1 kg. di latte  
1 bicchiere + 2 cucchiali di zucchero  
3/4 bicchieri farina di riso  
1 bustina di vaniglia  
Cannella

- # Latte fresca si mette nella pentola da cucinare. Sopra s'aggiunge farina di riso e si mescola finchè diventa un crema perfetta.
- # S'inscrisce sul fuoco mediato la pentola. Si miscela durante cucinamento.
- # Dopo condensato un pò la miscolata s'aggiunge lo zucchero.
- # Si miscelasno insieme con zucchero finchè arrivono il momento di crema.
- # Dopo chge diventata la crema si spegne il fuoco e si aggiunge la vaniglia e miscela
- # Si condivide ugualmente nelle tazze.
- # Prima in ambianet poi nello frigo si fredda.
- # Servirsi con pizzicando la cannella.

Nota: Secondo delef ricetta la crema non si prepara con la farina , ma in origina ricetta si prepara con usare la farina di riso.