



Tutu alla Gelatina

Pelteli Tutu



Per tutu;
3 bicchieri di latte
1 bicchierino di riso
1 bicchiere di zucchero polverato
Succo d'arancia metà
2 cucchiai farina di riso
Grattugiato d'un arancia
Per la pelte;
1 bicchiere di succo d'arancia
1 bicchiere d'acqua
8 cucchiai di zucchero a polverato
2 cucchiai d'amido.

- # Riso si pulisce e poi si lava e sopra si mette 5 bicchieri d'acque. Riso si cucina finchè succhia tutta l'acqua .
- # Sopra delle riso s'aggiungono latte fresca, zucchero polverato succo d'arancia, farina di riso e si miscelano.
- # Poi questa miscela s'inserisce sul fuoco mediato, si cucina con miscelare sempre. Quando arriva il momento di crema aggiunge grattugiato delel conchiglie d'arancia , si miscelano.
- # Si svuotano nelle tazze di dolce.
- # Durante raffreddamento di tutu si prende la pelte. Per questo in una pentola si mettono amido e zucchero, si miscelano ancora non bagnate, poi s'aggiungono succo d'arancia e l'acqua, si miscelano bene.
- # S'inserisce sul fuoco mediato . La pelte si cucina finchè diventa ogeneta.
- # La pelte si condivide sopra delle tutu nelel tazzine.
- # Si lascia ariposare nello frigo per 1 - 2 ore.
- # Si servirsi freddo.

Nota: Pelte si può prepararsi con succo di pesche oppure con succo d'albicocca.