



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

Crema Rullata con Cica

Sakızlı Rulo Muhallebisi



1 kg. di latte
3 tazine di caffè zucchero
2 tazine di caffè farina
3 pezzi di cica
Mezza pacco di margherina
1 bustina di vaniglia
Mezzo bicchiere di noce pestate
1 bicchiere di cocco

- # Primamente si mette il cocco sul vassoio .
- # In una pentola si mettono latte fresca, zucchero e farina. Si mescolano. Poi si prendono sul fuoco mediato , si mmiscelano finchè arrivano il modo di crema.
- # Dopo aver tolto da fuoco si mette la cica polverata e si aggiungono vaniglia e margherina si miscelano per 10 minuti con miscelatore.
- # Questa miscela si svuota sopra del cocco preparato .
- # Così il vassoio si lascia ad aspettare per una notte intera nello frigo.
- # Il giorno dopo si fettano come le miscele 6x6 oppure 7x7 .
- # Le fette si mettono sul piatto e in mezzo si mette noce pestata e si rulano. Si inseriscono com'è viene la parte piegata sotto sul piatto da servire.

Nota: Se si miscela con miscelatore meno di 10m minuti allora la miscelata non diventa perfettamente omogenea per questo durante rulamento si possono rompersi.