



## Crema Rullata con Cica

Sakızlı Rulo Muhallebi



1 kg. di latte  
3 tazze di caffè zucchero  
2 tazzine di caffè farina  
3 pezzi di cica  
Mezza pacco di margherina  
1 bustina di vaniglia  
Mezzo bicchiere di noce pestata  
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 arrivono 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 aspettre per una notte intera nelo frigo.

# Il giorno dopo si fettano come le misure 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 perfettatamente omogenea per questo durante rulamento si posssono rompersi.