



## Crema di Re

Sultan Muhallebisi



1 kg. latte  
1 bicchiere di zucchero a polverato  
2 cucchiali d'amido  
3 cucchiali farina di riso  
8 albicocche seccate  
1 bicchierino di uva secca  
Mezzo bicchierino di mandorle  
Mezzo bicchierino di cocco  
1 pacco di vaniglia

# Nella pentola da cucinare si mettono latte fresca, sopra lo zucchero , amido e farina di riso. si miscelano bene con un miscealtore.

# La pentola s'inscrisce sul fuoco a mediato e si cucina con miscelare sempre.

# Dopo che la crema a cucinato per un pò sopra si aggiungono prima uva secca lavata , poi albicocche tagliate, poi le mandorle sbuciate dalle conchiglie, noci e cocco.

# Si miscelano e quando diventa una cremata omogenea si toglie dal fuoco. Sopra s'aggiunge la vaniglia e si miscela di nuovo.

# Si condivide nelle tazze.

# Si lascia nella parte inferiore di frigo per 1 - 2 ore a freddare. Si servirsi con pizzicare sopra la cannella.

Nota: Per togliersi le conchiglie interne delle mandorle , le mandorle basta aspettare 2 - 3 minuti nell'acqua calda.