



Salsiccia di Tazza

Kase Sucuğu



1,5 bicchieri di marmellate
2 bicchieri di acque fredde
1 bicchierino amido di grano
1 cucchiaio farina di riso
1 cucchiaio di zucchero polverato
1 bicchiere di noce

Si mettono nella ciotola amido, farina di riso, e zucchero polverato.

Pri di mette re sul fuoco i materiali si miscelano.

Poi la ciotola si mette sul fuoco medio. Si aggiungono con miscelare prima l'acqua fredda e poi la marmellata.

Si cucina con miscelare sempre. Si capisce quando coerenza si capisce quando si miscela con miscelatore si lascia la linea.

Questa miscelata si mette in 4 tazze.

Sopra si mettono le noce intere.

Si servirsi dopo aver riposato per due ore nello frigo.

Nota: Salsiccia di tazza è uguale come il gusto di salsiccia dolce.