



## Dolce all'Arancia con Farina di Mais

Portakallı İrmik Tatlısı



1 bicchiere farina di mais  
1 bicchiere succo d'arancia  
1 bicchiere di zucchero polverato  
2 bicchieri d'acqua  
1 grattugiato sbuccia d'arancia

- # Farina di mais si mette nella ciotola. Sopra si aggiunge lo zucchero. prima di aggiungere le materiali liquidi si miscelano bene .
- # Poi sopra si aggiungono i materiali liquidi e l'acqua si miscelano. Si miscelano bene .
- # Poi la ciotola si mette sul fuoco medio. E si miscela bene e così si inizia a cucinare.
- # Quando diventa il dolce buco per buco significa cucinato .
- # Poi si toglie dal fuoco e subito si aggiunge grattugiato d'arancia e si miscela .
- # Poi dolce si mette in una ciotola.
- # Dopo aver freddato per un po si inserisce nello frigo. il giorno dopo si inverte nel piatto da servire. Sopra si figurano con i fetti d'arancia.
- # Si servirsi in fettati.

**Nota: Questa dolce simile come dolce d'arancia . Si vede più normale rispetto dolce d'arancia.**