



Marmellata Solido

Katı Muhallebi



4 bicchieri di latte
1 bicchiere dello zucchero polverato
mezzo bicchiere di riso
1 uova
1 cucchiaio amido di grano
1 bustina di vaniglia

- # Riso si bagna nell'acqua per 1, 5 ore.
- # Si filtra e poi si fanno aspettare tra le carte per asciugarsi.
- # Dopo aver filtrato bene acqua si pesta bene si continua così finchè passano tutti i risi dal setaccio.
- # Nella ciotola si mettono riso pestato, amido, e zucchero a polverato . Sopra si aggiunge l'uova. Si miscelano con miscelatore a mano.
- # Sopra si aggiunge sempre latte fresco con miscelare.
- # La miscelata si mette sul fuoco medio, Si miscela per sempre.
- # Si cucina finchè arriva alla coerenza più solida della cremata. si aggiunge poi la vaniglia.
- # Poi la marmellata solida si mette nelle tazze ugualmente e poi si inserisce nella parte sotto dello frigo.
- # Dopo due ore la sopra si figurano con cocco, fragola, cannella, noce ecc.. si servirsi.

Nota: Nella preparazione di questa miscelata se si usa farina di riso pronta allora non si da la coerenza di solidità.