



## Budino di Riso alla Visciola

Vişneli Sütlaç



4 bicchieri di latte  
1 bicchiere dello zucchero polverato  
mezzo bicchiere di riso  
1 uova  
1,5 cucchiai farina di riso  
1 bustina di vaniglia  
Per la sopra;  
Mezzo bicchiere di visciola  
2 cucchiai dello zucchero polverato

# Riso si pulisce si lava e sopra si mette 1,5 bicchiere d'acqua. Si cucinano sul fuoco basso finche i riso si allungano e divenzano morbidi.

# In una ciotola si mettono latte freddo, zucchero polverato, uova miscolato, e farina di riso. Dopo aver miscolato tutti gli ingredimenti la sopra si aggiunge il riso bollito.

# La miscolata si cucina sul fuoco medio finchè arriva alla coerenza di marmellata. Dopo che arrivata alla coerenza si aggiunge la vaniglia.

# Poi il budino di riso si mette nelle tazze delle sopre si rimangono degli spazzi di 1 dito.

# In questo momento si prepara la miscolata per la sopra. Le visciola si lavano e si tolgoni i rami e semi.

# Le visciola pulite si prendono in una ciotola da cucinare. Sopra si mettono 2 cucchiai dello zucchero polverato. si cucinano sul fuoco baso finchè le visciola si diventano morbide. ( In questo momento esce anche un po liquido dele visciola)

# Sopra del budino di riso si mettono le visciola e poi si svuota liquido dele visciola.

# Budino di riso alla visciola si mette a freddare nella parte sotto dello frigo e si lascia minimo per 3 ore e poi si servirsi.

Nota: Nella preparazione di budino non si preferisce amido . Perchè fa il trasparente il budino.