



Zucchero di Marmellata

Kaymak Şekeri



Mezzo kg. di latte
2,5 bicchieri di zucchero polverato
1 cucchiaino di zucchero a velo

- # In una ciotola si mettono latte e zucchero e si miscela finchè lo zucchero si scioglie bene.
- # La miscelata si mette sul fuoco medio. Si miscela sempre così non traboccare.
- # Quando inizia a bollire il fuoco si regola a basso.
- # Si continua a miscelare così la miscelata arriva alla coerenza di marmellata.
- # Così arriva il momento di diventarsi solido.
- # Nel momento di miscelare arrivano i voci di crac in quel momento si capisce che è diventato duro.
- # Dopo aver tolto dal fuoco si aspetta per un po'. Poi si miscela con il cucchiaio a legno velocemente così diventa bianco.
- # Si pizzica zucchero a velo sul tavolo a piatto.
- # La marmellata sopra di zucchero a velo si svuota larghezza di 1 cm.
- # Dopo che è diventato duro si taglia con il coltello in quadrati. Poi si prendono nella zuccheriera.

Nota: Zucchero di marmellata, nel momento di cucinare si miscela sempre dal basso all'alto per il rischio di trabocco.