



## Budino di Riso con Albicocche

Kayıtlı Dilim Sütlaç



2 bicchieri di riso  
5 bicchieri di latte  
1 bicchiere d'acqua  
1 bicchiere di zucchero polverato  
1 cucchiaino di cannella  
1 bustina di vaniglia  
15 - 20 albicocche  
2 cucchiai marmellata di albicocche

# Nella pentola si mettono riso e latte freddo, si aggiunge cannella e poi si mette sul fuoco basso.

# Riso si cucina senza perdersi la foma.

# Poi si prende dal fuoco e si aggiungono vaniglia e zucchero polverato si mescolano finchè si scioglie lo zucchero.

bicocche levati i semi.

# Sopra delel albicocche si mette la marmellata di albicocche. e si mette sopra di marmellata l'altra metà del riso.

# Poi lo stampo si coperta bene con nailone oppure con fogio alluminio e si insersice nel forno riscaldato a 180 gradi e si cucinanono nel forno per 25 - 30 minuti.

# Dopo aver tolto dal forno il riso si lascia freddare nello frigo per 2 ore.

# Dopo del tempo si fetta e si servirsi.

Nota: Questa ricetta si può preparasi con melone, pera anche. per il posto di marmellata si può usare anche miele.