

MUHALLELEI

Ingredienti

- latte (1000ml)
- zucchero (250g)
- fecola (65g)
- farina di riso (65g)
- cannella (20g)

Come si prepara

Far bollire il latte con lo zucchero.

Mettere in una piccola ciotola la fecola e la farina di riso e far colare lentamente un po' di latte riscaldato a parte, in modo da ottenere una pasta il più possibile liscia.

Aggiungere questo preparato nel latte precedentemente bollito e far cuocere a fiamma media.

Mescolare sino a quando la pasta si inspessirà completamente, in 15 minuti circa.

Versare in quattro coppette, lasciar raffreddare, cospargere di cannella in polvere e servire.

Difficoltà: 2

Tempo: 40

Tabella nutrizionale

Valore energetico	151 kcal 632 kJ
-------------------	--------------------

Tags

creme, piatti esotici, piatti etnici, turchia, budini, dolci al cucchiaino, muhallelei

