



Mahlabia (budino di latte)

Ingredienti

Ingredienti

per 6 persone:

3 tazze di latte intero

3 cucchiaini di farina di riso

1 tazza di zucchero

1 cucchiaino di acqua di rose

2 cucchiaini di mandorle.

Preparazione

Versate la farina di riso in una tazza di latte. Versate in una pentola le altre 2 tazze di latte, lo zucchero e portate a ebollizione. Aggiungete il latte con la farina di riso, abbassate il fuoco e mescolate di tanto in tanto e cuocete fino a quando avrete ottenuto una crema abbastanza densa. togliete dal fuoco, aggiungete l'acqua di rose, versate in una ciotola e fate raffreddare. Al momento di servire, tritate le mandorle e spolverizzate la crema.

