



Biancomangiare

Ingredienti

1 litro di latte intero

75 g di amido

250 g di zucchero

50 g di pistacchi pestati grossoanamente

1 o 2 bastoncini di cannella

se vi è possibile procuratevi delle foglie di arancia o di limone

Versare il latte in un tegame, con un po' di questo sciogliere l'amido e versarlo anch'esso nel tegame, aggiungere lo zucchero e i bastoncini di cannella.

Tenere la fiamma al minimo e mescolare in maniera che non si formo grumi finché il composto non si addensa, allora aggiungete i pistacchi tritati e versarlo in uno o più stampi precedentemente bagnati con acqua.

Usare le foglie per decorare.

N.B. La cannella potete non usarla durante l'ebollizione, ma spolverarla in ultimo sul dolce. Nel primo caso il gusto è più delicato.

Ricetta di [RANANANA](#)