

Mouhallabieh (flano kun oran floro)

Ingrédients

- 800g da plena lakto
- 50g da maizeno
- 120g da sukero
- 40 is 50g da oran floro la viaj gustoj

Préparation

1. Por tiuj, kiuj ne konas, la mouhallabieh (a mouhallabié) estas desertoj el Libano, specoj de malgrandaj flanaĵoj kun lakto kaj oran floro.
2. La recepto estas ekstreme simpla, la plej komplika parto estos atendi la malvarmiĝon antaŭ la degustado ĉi tiu deserto ofte estas servata kun sukra siropo, mi decidis iri la plej simplan (kaj malpli dolĉan) kaj mi simple aldonis tutajn pistaciojn, kiuj tiel bone kongruas kun la aromo de oran floro.
3. Ingrediencoj : Mi uzis la pistaciojn Koro : kodo ILETAITUNGATEAU por 5% rabato sur la tuta retejo (ne afiiliate).
4. Mi uzis la plej bonan oran floron, tiu de Norohy de Valrhona : kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato sur la tuta retejo (afiiliate).
5. Preparotempo : 15 minutoj + malvarmiga tempo Por dek malgrandaj jaroj : Ingrediencoj : da plena lakto da maizeno da sukero 40 is da oran floro la viaj gustoj Iuj pistacioj Recepto : Miksu (malvarme, tio estas grava, alie vi havos grumojn) per helpo de telero la maizeno, la lakto kaj la sukero en kaserolo.
6. Faru densi je meza varmeco miksanĉe konstante (kiel por kremopasta o).
7. Kiam la kremi atingas boladon, da rigu kuiri dum ĉirkaŭ 2 minutoj, poste aldonu la oran floron kaj veru ĝin en potoj a individuaj veriloj.
8. Lasu tute malvarmi ĝin en la fridujo, poste aldonu iujn pistaciojn kaj ĝui!