

Mouhallabieh (appelsininkukkaflan)

Ingrédients

- 800g täysmaitoa
- 50g maissitärkkelystä
- 120g sokeria

Préparation

1. Niille, jotka eivät tunne, mouhallabieh (tai mouhallabié) ovat libanonilaisia jälkiruokia, eräänlaisia pieniä maitopudingeja, joissa on appelsiininkukkavettä.
2. Ohje on äärimmäisen yksinkertainen, vaikeinta on odottaa jäähtymistä ennen nauttimista Tämä jälkiruoka tarjoillaan usein sokerisiirapin kanssa, mutta valitsin mennä yksinkertaisimmalla (ja vähemmän makealla) vaihtoehdolla ja lisäsin vain kokonaisista pistaasipähkinöitä, jotka sopivat niin hyvin appelsiininkukkaveden aromin kanssa.
3. Ainekset : Käytin pistaasipähkinöitä Koro: koodi ILETAITUNGATEAU 5% alennukseen koko sivustolta (ei affiliate).
4. Käytin parasta appelsiininkukkavettä, Norohyn tuotetta Valrhona: koodi ILETAITUNGATEAU 20% alennukseen koko sivustolta (affiliate).
5. Valmistusaika: 15 minuuttia + jäähtymisaika Kymmenelle pienelle purkille: Ainekset : täysmaitoa maissitärkkelystä sokeria 40- appelsiininkukkavettä makusi mukaan Muutama pistaasipähkinä Ohje : Sekoita (kylmänä, se on tärkeää, muuten saat paakkuja) vispilällä maissitärkkelys, maito ja sokeri kattilassa.
6. Paksuuntakaa keskilämmöllä jatkuvasti sekoittaen (kuten vanukkaan valmistuksessa).
7. Kun seos alkaa kiehua, jatka kypsentämistä noin 2 minuuttia, lisää sitten appelsiininkukkavesi ja kaada se purkkeihin tai yksittäisiin lasiin.
8. Anna jäähtyä kokonaan jääkaapissa, lisää sitten muutama pistaasipähkinä ja nauti!