

# Mouhallabieh (flan dengan bunga jeruk)

## Ingrédients

- 800g susu penuh
- 50g maizena
- 120g gula pasir
- 40 hingga 50g air bunga jeruk sesuai selera

## Préparation

1. Untuk mereka yang tidak tahu, mouhallabieh (atau mouhallabié) adalah makanan penutup asal Lebanon, semacam puding kecil berbahan susu dengan air bunga jeruk.
2. Resepnya sangat sederhana, yang paling sulit adalah menunggu hingga dingin sebelum mencicipinya. Makanan penutup ini sering disajikan dengan sirup gula, saya memilih untuk yang lebih sederhana (dan kurang manis) dan saya hanya menambahkan pistachio utuh yang sangat cocok dengan aroma bunga jeruk.
3. Bahan-bahan : Saya menggunakan pistachio Koro: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 5% di seluruh situs (tidak terafiliasi).
4. Saya menggunakan yang terbaik dari air bunga jeruk, yaitu dari Norohy dari Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (terafiliasi).
5. Anda akan mendapatkan gumpalan) menggunakan pengocok maizena, susu, dan gula dalam panci.
6. Masak hingga mengental dengan api sedang sambil terus diaduk (seperti membuat krim pastry).
7. Ketika krim mulai mendidih, lanjutkan memasak selama sekitar 2 menit, lalu tambahkan air bunga jeruk dan tuangkan ke dalam pot atau gelas individu.
8. Biarkan dingin sepenuhnya di lemari es, lalu tambahkan beberapa pistachio dan nikmati!