

Mouhallabieh (flan z kwiatem pomara czy)

Ingrédients

- 800g pe not ustego mleka
- 50g skrobi kukurydzianej
- 120g cukru drobnego
- 40 do 50g wody ró anej wed ug w asnych upodoba

Préparation

1. Dla tych, którzy nie wiedz , mouhallabieh (lub mouhallabié) to desery pochodzenia liba skiego, rodzaj ma ych budyni mlecznych z wod tró an .
2. Przepis jest niezwykle prosty, najtrudniejsze b dzie czekanie na sch odzenie przed degustacj t tTen deser cz sto podawany jest z syropem cukrowym, ja postanowi em pój t w najprostsze (i mniej s odkie) rozwi zanie i po prostu doda em ca e pistacje, które tak dobrze komponuj tsi t z zapachem wody ró anej.
3. Sk adniki :U y em pistacji Koro: kod ILETAITUNGATEAU na 5% zni ki na ca ej stronie (nie afiliowany).
4. U y em najlepszej wody ró anej, tej od Norohy z Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU na 20% zni ki na ca ej stronie (afiliowany).
5. Czas przygotowania: 15 minut + czas sch odzeniaDla oko o dziesi ciu ma ych s oiczków: Sk adniki : pe not ustego mleka skrobi kukurydzianej cukru drobnego 40 do wody ró anej wed ug w asnych upodoba Kilka pistacji Przepis : Wymieszaj (na zimno, to wa ne, w przeciwnym razie b d t grudki) za pomoc trzepaczki skrobi kukurydzian , mleko i cukier w garnku.
6. Gotuj na rednim ogniu, ci gle mieszaj c (jak w przypadku kremu patisserie).
7. Gdy krem zacznie wrze , kontynuuj gotowanie przez oko o 2 minuty, a nast pnie dodaj wod tró an t przelej do s oiczków lub indywidualnych naczy .
8. Pozwól ca kowicie ostygn t w lodówce, a nast pnie dodaj kilka pistacji i delektuj si !