

Mouhallabieh (flan de flor de laranjeira)

Ingrédients

- 800g de leite integral
- 50g de maizena
- 120g de açúcar refinado
- 40 a 50g de água de flor de laranjeira a gosto

Préparation

1. Para aqueles que não conhecem, o mouhallabieh (ou mouhallabié) é uma sobremesa de origem libanesa, uma espécie de pequenos flans de leite com flor de laranjeira.
2. A receita é extremamente simples, o mais complicado será esperar o resfriamento antes da degustação. Esta sobremesa é frequentemente servida com um xarope de açúcar, eu escolhi ir pelo mais simples (e menos doce) e simplesmente adicionei pistaches inteiros que combinam tão bem com o perfume da flor de laranjeira.
3. Ingredientes :Eu usei os pistaches Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
4. Eu usei a melhor flor de laranjeira, a da Norohy de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
5. Tempo de preparação: 15 minutos + tempo de resfriamentoPara cerca de dez potes pequenos: Ingrédients : de leite integral de maizena de açúcar refinado 40 a de água de flor de laranjeira a gosto Alguns pistaches Receita : Misture (a frio, isso é importante, caso contrário, você terá grumos) com um batedor a maizena, o leite e o açúcar em uma panela.
6. Deixe engrossar em fogo médio, mexendo constantemente (como para um creme pâtissier).
7. Quando o creme começar a ferver, continue cozinhando por cerca de 2 minutos e depois adicione a flor de laranjeira e despeje em potes ou taças individuais.
8. Deixe esfriar completamente na geladeira e depois adicione alguns pistaches e delície-se!