

Mouhallabieh (flan med apelsinblom)

Ingrédients

- 800g helmjölk
- 50g maizena
- 120g strösocker
- 40 till 50g apelsinblomsvatten beroende på din smak

Préparation

1. För dem som inte känner till det, är mouhallabieh (eller mouhallabié) desserter av libanesisk ursprung, en slags små flan med mjölk och apelsinblomsvatten.
2. Receptet är extremt enkelt, det mest komplicerade blir att vänta på att det svalnar innan man smakar. Denna dessert serveras ofta med en sockerlag, jag har valt att gå på det enklaste (och mindre söta) och har helt enkelt lagt till hela pistagenötter som passar så bra med doften av apelsinblom.
3. Ingredienser :Jag har använt pistagenötter från Koro: kod ILETAITUNGATEAU för 5% rabatt på hela webbplatsen (ej affiliat).
4. Jag har använt den bästa apelsinblomsvatten, den från Norohy av Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela webbplatsen (affiliat).
5. Förberedelsetid : 15 minuter + tid för att svalnaFör ett tiotal små burkar : Ingredienser : helmjölk maizena strösocker 40 till apelsinblomsvatten beroende på din smak Några pistagenötter Recept : Blanda (kallt, det är viktigt, annars får du klumpar) med hjälp av en visp maizena, mjölk och socker i en kastrull.
6. Låt tjockna på medelhög värme under konstant omrörning (som för en kräm).
7. När krämen börjar koka, fortsätt att laga i cirka 2 minuter och tillsätt sedan apelsinblomsvatten och häll det i burkar eller individuella glas.
8. Låt svalna helt i kylskåp och tillsätt sedan några pistagenötter och njut!