

Mouhallabieh (flan wa maua ya machungwa)

Ingrédients

- 800g ya maziwa kamili
- 50g ya maizena
- 120g ya sukari ya unga
- 40 hadi 50g ya maji ya maua ya machungwa kulingana na ladha yako

Préparation

1. Kwa wale ambao hawajui, mouhallabieh (au mouhallabié) ni dessert za asili ya Lebanon, aina ya flan ndogo za maziwa na harufu ya maua ya machungwa.
2. Mapishi ni rahisi sana, jambo gumu zaidi litakuwa kusubiri baridi kabla ya kula Dessert hii mara nyingi hutolewa na siropu ya sukari, nimechagua kwenda kwa rahisi zaidi (na isiyo na sukari nyingi) na nimeongeza tu pistachio nzima ambazo zinaendana vizuri na harufu ya maua ya machungwa.
3. Viungo :Nime tumia pistachio Koro : msimbo ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 5% kwenye tovuti yote (sio ya ushirika).
4. Nime tumia bora ya maua ya machungwa, ile ya Norohy kutoka Valrhona: msimbo ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti yote (ya ushirika).
5. Wakati wa maandalizi : dakika 15 + wakati wa baridiKwa vikombe vidogo kumi : Viungo : ya maziwa kamili ya maizena ya sukari ya unga 40 hadi ya maji ya maua ya machungwa kulingana na ladha yako Pistachio chache Mapishi : Changanya (kwa baridi, ni muhimu, vinginevyo utapata makundi) kwa kutumia whip maizena, maziwa na sukari kwenye sufuria.
6. Fanya iwe na mnene kwenye moto wa kati kwa kuchanganya kila wakati (kama kwa cream ya pastry).
7. Wakati cream inafikia kuchemka, endelea kupika kwa takriban dakika 2 kisha ongeza maua ya machungwa na mimina kwenye vikombe au vyombo vya kibinafsi.
8. Acha ipoe kabisa kwenye friji kisha ongeza pistachio chache na ufurahie!