

Mouhallabieh (portakal çiçe i flanı)

Ingrédients

- 800g tam süt
- 50g mısır ni astası
- 120g toz eker

Préparation

1. Tanımayanlar için, mouhallabieh (veya mouhallabié) Lübnan kökenli tatlılardır, portakal çiçe i aromalı sütlü küçük flanlar gibidir.
2. Tarif son derece basittir, en zor kısım tadım öncesi so umasını beklemektir Bu tatlı genellikle eker urubu ile servis edilir, ben en basit (ve daha az tatlı) olanı seçtim ve sadece portakal çiçe i aromasıyla çok iyi giden bütün antep fıstıkları ekledim.
3. Malzemeler :Koro antep fıstıklarını kullandım: tüm sitede %5 indirim için kod ILETAITUNGATEAU (ba lı de il).
4. En iyi portakal çiçe i kullandım, Norohy'nin Valrhona markasından: tüm sitede %20 indirim için kod ILETAITUNGATEAU (ba lı).
5. Hazırlama süresi: 15 dakika + so uma süresiYakla ık on küçük kap için: Malzemeler : tam süt mısır ni astası toz eker Damak zevkinize göre 40- portakal çiçe i suyu Birkaç antep fıstı ı Tarif : Ni asta, süt ve ekeri bir tencerede so uk olarak (bu önemli, aksi takdirde topaklanma olur) bir çırpıcı yardımıyla karı tırın.
6. Orta ate te sürekli karı tırarak (pasta kreması gibi) koyula masını sa layın.
7. Krema kaynamaya ba ladı ında, yakla ık 2 dakika daha pi irin, ardından portakal çiçe i suyunu ekleyin ve karı ımı kaplara veya bireysel kadehlere dökün.
8. Tamamen so uması için buzdolabında bekletin, ardından birkaç antep fıstı ı ekleyin ve tadını çıkarın!