Muhallebi Solide

Katı Muhallebi

4 tasses de lait
1 tasse de sucre granulé
Une demi-tasse de riz
1 œuf
1 cuillère à soupe d'amidon de blé
1 paquet de vanille

Mouillez le riz pendant environ 1,5 heure.
Filtrez l'eau. Laissez attendre sur une serviette pour sécher le riz.
Quand il ne reste plus d'eau, battez le riz, tamisez puis rebattez les morceaux qui ne sont pas battus. Faites cette manipulation jusqu'à qu'il ne reste plus de riz dans le filtre.
Mettez dans une casserole, les riz battus, de l'amidon de blé et du sucre. Puis rajoutez un œuf. Mélangez avec un fouet.
Rajoutez du lait froid en mélangeant régulièrement.
Placez la casserole à moyenne température puis continuez à mélanger.
Laissez cuire jusqu'à qu'elle devient solide. Rajoutez enfin de la vanille.
Mettez le mélange dans les bols. Laissez attendre à température ambiante puis mettez au réfrigérateur.
Décorez 2 heures plus tard, avec du sucre de cerise, de la cannelle ou de la noix de coco.

N-B: Si vous utilisez de la farine de riz, cela ne va pas être solide comme les riz battus.