Sultan pudín de leche

Sultan Muhallebisi

1 litro de leche
1 vaso de azúcar granulada
2 cucharadas de fécula
3 cucharadas de harina de arroz
8 de albaricoques secos
1/3 vaso de pasas
1/6 vaso de almendras
1/6 vaso de coco
1 paquete de vainilla

Vierta la leche en una olla, agregar el azúcar, almidón y harina de arroz, mezclar bien por un bigote
Coloque la olla a fuego medio, y seguir la cocción de revolviendo constantemente.
Cuando se llega a la mitad la coherencia de pudín de leche, añadir lavarse y drenaje pasas, albaricoque picado, pelado la piel interior y densamente machacados almendra, nuez y de coco en el mismo. Mantenga en la cocina de revolviendo constantemente y retirar de la estufa si llega a la consistencia de pudín de leche. Añadir la vainilla en él y mezclar.
Divida en los tazones. Refrigere en la capa más baja del frigorífico durante unos 1-2 horas, espolvoree canela en todo al servicio.

Nota: Es suficiente para descansar las almendras en agua hirviendo durante unos 2-3 minutos para pelar la piel de su interior.