



Sólidos pudín de leche

Katı Muhallebi



- 4 vaso de agua
- 1 vaso de azúcar granulada
- 1/2 vaso de almidón
- 1 huevo
- 1 cucharada de almidón de trigo
- 1 paquete de vainilla

- # Wet el arroz en agua tibia por aproximadamente 1,5 horas.
- # Escurra el agua de este río. Resto a lo largo de toalla de papel para secarlo.
- # Después de secar el arroz, libra. Cribar que por una vez y, a continuación, la libra de espesor en piezas que una vez más. Repita los golpes hasta que a su vez en polvo totalmente.
- # Ponga el arroz en polvo, almidón y azúcar granulada en la olla, añadir el huevo en él. Mezclar por un batidor.
- # Añadir la leche en ella por la mezcla revolviendo constantemente.
- # Coloque la olla a fuego medio. Revuelva constantemente.
- # Cocine hasta que alcanza una coherencia que es más espeso que el pudín de leche. Por último, añadir la vainilla en él.
- # Vierta el pudín en los tazones. Resto ellos a temperatura ambiente durante un tiempo y luego colóquelo en el refrigerador.
- # Adorne con la cereza de azúcar, la canela o coco después de refrigeración por 2 horas, y sirva.

Nota: Si utiliza el arroz en polvo en lugar de golpear el arroz, usted no puede obtener la consistencia espesa.