



Dessert De Figue Au Lait

Sütlü İncir Tatlısı



- 5 tasses de lait
- 12 figues sèches
- 2 cuillères à soupe de noix de coco
- 3 cuillère à soupe de fécule de maïs
- 2 cuillères à soupe de cacao
- ½ tasse de noix
- 1 tasse de sucre granulé
- 1 orange râpé
- 1 cuillère à soupe de farine
- 1 cuillère à soupe de farine de riz

- # Lavez les figues dès la veille, puis mouillez avec 2 tasses d'eau.
- # Coupez le lendemain, les figues en 7-8 morceaux. Puis rejetez dans l'eau.
- # Mettez dans une casserole, du lait froid, du fécule de maïs, du sucre granulé, du cacao, de la farine et de la farine de riz. Mélangez l'ensemble.
- # Placez le mélange à moyenne température. Mélangez régulièrement.
- # Rajoutez de la noix de coco, les figues en morceaux avec son liquide et les noix.
- # Faites cuire en mélangeant avec une cuillère en bois puis retirez du four. Rajoutez du zeste d'orange râpée.
- # Mouillez les bols pendant que les desserts refroidissent, filtrez l'eau puis mettez les desserts dans les bols. Laissez refroidir au réfrigérateur pendant au moins 1 nuit.
- # Le lendemain, fermez le bol avec une assiette dessert plate puis tournez dessus.
- # Saupoudrez de la noix de coco dessus puis servez.

N-B; Vous pouvez rajouter 1 cuillère à soupe de beurre pour donner de la brillance au dessert.