



Muhallebi Koko

Koko Muhallebi



5 tasses de lait
1 tasse de noix de coco
1 tasse de sucre granulé
½ tasse de fécule de maïs
1 paquet de vanille
½ tasse d'eau
Pour la surface ;
2 cuillères à soupe de miel

- # Faites bouillir du lait dans la casserole où le muhallebi va cuire. Réglez à basse température.
- # Pendant ce temps, mélangez du fécule de maïs avec du ½ tasse d'eau pour obtenir un mélange pure.
- # Rajoutez dans le lait qui se trouve au feu, de la noix de coco, du sucre granulé et du fécule écrasé dans l'eau.
- # Mélangez régulièrement pour obtenir la forme de muhallebi.
- # Retirez du four, rajoutez de la vanille, mélangez bien puis partagez dans les bols.
- # Quand le muhallebi vient à température ambiante, placez au réfrigérateur puis laissez refroidir pendant au moins 2 heures.
- # Versez du miel au moment du service.

N-B; La noix de coco s'appelle "cocos nucifera" dans la botanique. Il est appelé courtement «cocos»