



Muhallebi Aux Raisins

Üzümlü Muhallebi



1 kg. De lait
1 œuf
1,5 tasse à thé de raisins sans pépins
1 tasse de sucre granulé
3 cuillère à soupe de farine de riz
½ cuillère à soupe de fécule de maïs
1 paquet de vanille
Pour le bas ;
6 tranches de gâteau de taille d'une boîte d'allumettes
Pour mouiller ;
1 tasse à thé de lait
1 cuillère à café de grains de café instantané

Coupez les gâteaux en forme de boîte d'allumettes, placez au fond des bols. Versez le mélange de lait et de café.

Mettez dans une casserole, du lait froid, des œufs, du sucre granulé, de la farine de maïs et du fécule de maïs. Mélangez les ingrédients sans mettre au four jusqu'à qu'ils fondent.

Rajoutez du raisin lavé dans le mélange, puis placez au four à moyenne température.

Mélangez régulièrement jusqu'à que le mélange soit à point puis retirez du four et rajoutez de la vanille.

Versez le mélange dans les bols contenant les morceaux de gâteaux puis quand elles sont à température ambiante, placez au réfrigérateur.

Vous pouvez servir 2 heures plus tard.

N-B; Après avoir retiré du four, vous pouvez rajoutez 1 cuillère à soupe de margarine avec de la vanille pour éviter les fissures sur le dessert.