



Muhallebi Aux Noisettes

Findıklı Muhallebi



1 litre de lait
1 tasse de sucre
3 cuillères à soupe de farine de riz
2 tasses à thé d'amidon de blé
2 tasses de noisette concassé finement
8 petit-beurre (½ paquet)
Pour la sauce ;
2 tasses de sauce
1,5 tasse de thé de sucre
2 cuillères à soupe de farine
1 cuillère à soupe de cacao
1 cuillère à café de margarine
1 paquet de vanille

- # Mettez dans une casserole, du lait froid, de l'amidon de blé et de la farine. Mélangez l'ensemble.
- # Placez au four à moyenne température puis faites cuire en mélangeant régulièrement.
- # Rajoutez des noisettes et du petit-beurre avant de retirer du four.
- # Remplissez jusqu'à la moitié des bols.
- # Pour la sauce ; Mettez dans une petite casserole, de l'eau, du sucre et de la farine. Faites cuire à moyenne température jusqu'à qu'il devient foncé.
- # Rajoutez de la margarine et de la vanille juste avant de retirer du feu puis mélangez.
- # Partagez dans les bols sur les muhallebi.
- # Placez au réfrigérateur quand la chaleur diminue. Servez 2 heures plus tard.

N-B; Vous pouvez rajouter quelques morceaux de chocolat dans la sauce de cacao.