



Krem Cetin

Çetin Krem



½ litre de lait (environ 2,5 tasses)
2,5 tasses d'eau
2 grande tasse de thé de sucre granulé
2 cuillères à soupe de fécule de maïs
2 cuillères à soupe de farine de riz
1 œuf
½ cuillère à soupe de beurre
1 paquet de vanille

- # Mettez un oeuf dans une casserole. Mélangez.
- # Rajoutez du lait froid, du sucre, du fécule de maïs et de la farine de riz.
- # Faites cuire à moyenne température jusqu'à que des bulles apparaissent.
- # Rajoutez du beurre et de la vanille juste avant de retirer du feu. Mélangez.
- # Partagez le dessert dans les bols. Faites refroidir au réfrigérateur puis servez.

N-B; La forme de la crème doit un peu plus moelleux que le muhallebi.