



Muhallebi à L'Eau

Su Muhallebisi



½ tasse d'amidon de blé
2 cuillères à café de farine
2 tasses de lait
3 cuillères à café de sucre granulé
1 tasse de sucre en poudre
1 tasse à thé d'eau de rose

- # Mettez dans une casserole, de la farine, de l'eau, du lait et du sucre granulé.
- # Laissez cuire dans une température moyenne.
- # Versez le mélange dans un bol creux mouillé avec de l'eau.
- # Laissez reposer au réfrigérateur pendant une nuit.
- # Coupez en carré pendant le service.
- # Versez un peu d'eau de rose et du sucre en poudre.

N-B: Selon votre volonté, vous pouvez verser de du lait sur les tranches puis rajoutez de l'eau de rose avec du sucre en poudre.