



Sütlaç Chewing-Gum Au Four

Sakızlı Fırın Sütlaç



- 1 litre de lait
- 2 morceaux de chewing-gum
- 1,5 tasse de sucre
- 1 tasse à thé de riz
- 1 cuillère à soupe de farine de maïs
- 1 cuillère à soupe d'amidon de blé
- 1 jaune d'œuf

- # Mettez le riz dans une casserole, rajoutez de l'eau de la largeur de 2-3 doigts. Laissez bouillir jusqu'à que les riz grandissent.
- # Mettez dans le lait froid, de l'amidon de blé, de la farine de riz et du sucre et mélangez jusqu'à qu'il soit lisse.
- # Rajoutez les riz bouillis dans le mélange puis mettez au four à moyenne température et mélangez régulièrement.
- # Près de la cuisson, rajoutez les chewing-gums battues et transformé en poudre.
- # Retirez du four et versez dans les bols capable de résister à haute température.
- # Laissez un peu de sütlaç dans la casserole, rajoutez 1 jaune d'œuf dessus puis mélangez
- # Versez le mélange d'œuf sur tous les bols.
- # Mettez tous les bols dans un plat de cuisson et laissez cuire au four jusqu'à que la surface grille.

N-B: Si vous ne possédez pas de chewing-gum vous pouvez remplacer par de la vanille et dans ce cas vous préparerez le sutlaç classique.