



Muhallebi aux Fruits

Meyveli Muhallebi



1 bol de cerise dénoyautés
2 pêches
1 kg de lait
1,5 tasse de sucre granulé
1 tasse à thé de farine de riz
2 cuillères à soupe d'amidon de blé
1 paquet de vanille
6 cuillères à soupe de sucre granulé

- # Laissez cuire les cerises avec 4 cuillères à soupe de sucre granulé.
- # Coupez les pêches et laissez cuire avec 2 cuillère à soupe de sucre granulé.
- # Laissez refroidir les fruits cuits, et préparez le muhallebi : Mettez dans une casserole, du lait, de la farine de riz, de l'amidon et du sucre et mélangez avant de mettre au four.
- # Mettez la casserole au four, mélangez régulièrement et quand elle est dans l'état, retirez du four et rajoutez de la vanille.
- # Versez dans les bols de la largeur de 2-3 cm, puis rajoutez dans l'ordre, les pêches, le muhallebi, les cerises et enfin le muhallebi.
- # Laissez refroidir les bols au réfrigérateur, décorez avec des pêches non cuites puis servez.

N-B: Vous pouvez les mettre dans des verres pour une vue plus esthétique.