



Muhallebi Rouleau Au Chewing-Gum

Sakızlı Rulo Muhallebisi



1 kg de lait
3 tasses de sucre à café
2 Tasse à café de farine
3 morceaux de chewing-gum
½ paquet de margarine
1 paquet de vanille
½ tasse de noix hachées
1 tasse de noix de coco

- # Tout d'abord, étalez les noix de coco sur le plat.
- # Mettez dans une casserole, du lait froid, du sucre et de la farine puis mélangez. Mettez au four à moyenne température puis mélangez.
- # Retirez du four, mettez le chewing-gum en forme de poudre, rajoutez de la vanille et de la margarine puis mélangez avec un mixer pendant 10 minutes.
- # Versez ce mélange sur les noix de coco étalé dans le plat.
- # Laissez attendre le plat de cette façon pendant 1 nuit.
- # Le lendemain coupez en carré 6x6 ou 7x7.
- # Mettez les carrés dans une assiette, mettez des noix battues au milieu et faites un rouleau. Placez de façon à mettre la partie pliée en dessous.

N-B: Mélangez bien le mélange pendant 10 minutes pour que les rouleaux soient en bonne état.