



## Muhallebi Sultan

Sultan Muhallebisi



1 kg de lait  
1 tasse de sucre granulé  
2 cuillères à soupe de féculé  
3 cuillères à soupe de farine de riz  
8 morceaux d'abricots secs  
1 tasse à thé de raisins secs  
½ tasse d'amandes thé  
½ tasse de thé de noix de coco  
1 paquet de vanille

- # Mettez dans une casserole, du lait froid, du sucre, du féculé, de la farine de riz et mélangez.
- # Mettez la casserole au four à moyenne température, puis mélangez régulièrement.
- # Quand elle cuit à moitié, rajoutez des raisins secs lavé et filtré, des abricots secs, des amandes concassés, des noix et des noix de coco.
- # Quand elle est cuite, prenez du four, rajoutez de la vanille et mélangez.
- # Partagez dans les bols.
- # Laissez refroidir au réfrigérateur pendant 1-2 heures, saupoudrez de la cannelle pour décidez puis servez.

**N-B:** Pour sortir la peau intérieure des amandes, laissez bouillir dans l'eau pendant 2-3 minutes.