



## Muhallebi à La Mélasse

Pekmezli Muhallebi



2 tasses de lait  
2 tasses d'eau  
2 cuillères à soupe de fécule de maïs  
2 cuillères à soupe de farine  
1 tasse à thé de sucre granulé  
1 paquet de vanille  
½ tasse à thé de mélasse

- # Mettez dans une casserole, les ingrédients secs qui sont la farine, le fécule de maïs et le sucre puis mélangez.
- # Rajoutez de l'eau et du lait en mélangeant.
- # Laissez cuire à moyenne température en mélangeant.
- # Quand elle cuit, rajoutez de la vanille et retirez du four.
- # Mouillez un plat avec côtés, filtrez l'eau qui reste.
- # Versez le mélange préparé dans le plat.
- # Quand le mélange devient tiède, placez le plat au réfrigérateur. Laissez reposer pendant une nuit.
- # Le lendemain, trempez le couteau dans la mélasse puis coupez le mélange à la taille d'une boîte d'allumette.
- # Prenez dans une assiette pour servir.

**N-B:** Coupez le muhallebi avant de servir. Car les endroits où le couteau a touché mouille avec le temps.