



Muhallebi d'Eau Aux Coing

Ayvalı Su Muhallebisi



2 coings
1/2 tasse de sucre granulé
1 tasse d'eau
Pour le muhallebi ;
3 tasses de lait
3 tasses d'eau
1 tasse de sucre granulé
1 tasse d'amidon de blé
1 cuillère à café de vanille

- # Préparez le dessert au coings. Épluchez les coings, coupez du milieu, sortez les pépin et coupez en demi-cercle.
- # Placez les tranches de coings dans une casserole, rajoutez du sucre granulé et de l'eau. Fermez le couvercle et laissez attendre pendant 1 nuit.
- # Le lendemain, laissez cuire la casserole fermé jusqu'à qu'ils se ramollissent.
- # Sortez les coings dans un filtre, filtrez le sirop pendant environ 1/2 heure. Les coing refroidissent pendant ce temps.
- # Ramenez le sirop filtré dans la casserole où le muhallebi va cuire. Rajoutez du lait froid, de l'eau froid, de l'amidon de blé et sucre granulé. Mélangez avant de mettre au feu. Laissez cuire le muhallebi à moyenne température puis rajoutez de la vanille.
- # Mouillez légèrement un plat moyen, versez la moitié du mélange dans le plat.
- # Placez les coings dessus, puis rajoutez le mélange qui reste. Laissez attendre le dessert qu réfrigérateur pendant 1 nuit.
- # Le lendemain, coupez en carré, décorez selon votre goût, puis servez.

N-B; Le coing est un fruit conseillé pour la santé du cœur. Mais il est conseillé de consommer le coing en le faisant cuire.