

Mahalabia

La mahalabia es un tipo de pudín de leche procedente de Oriente Medio que se aromatiza con agua de rosas o azahar y se adorna con pistachos picados.

Prep.
20 min

Cocinar
15 min

Total
35 min



Enregistrar

Plato: Postre Cocina: Libanés, Mediooriental, sin gluten, Vegetariano

Raciones: 4 personas Autor: Sarah-Eden Dadoun

Ingredientes

- 1 l de leche entera
- 100 g de maicena
- 125 g de azúcar glas
- 4 cucharadas de agua de azahar
- 1 cucharadita de goma arábica triturada
- 4 cucharadas de pistachos triturados
- 3 cucharadas de agua mineral

Instrucciones

1. En un bol, diluir la maicena en el agua mineral y mezclar bien hasta que desaparezcan los grumos.
2. En una cacerola antiadherente a fuego medio, combinar la leche y la maicena, removiendo continuamente hasta que espese.
3. Añadir el azúcar, el agua de azahar y la goma arábica, y dejar hervir otros 2 minutos sin dejar de remover.
4. Seguir mezclando hasta que las natillas espesen y se obtenga la textura deseada (fina o espesa).
5. Repartir en moldes, dejar que se enfríen a temperatura ambiente y, a continuación, meterlos en el frigorífico durante unas horas para que se enfríen.
6. Cuando esté listo para servir, espolvorear con pistachos triturados.