

## heute gibt es...

# Muhallabia



### Ingredienti(Per 6)

#### Per il budino:

- 30g Reismehl
- latte 750ml
- 1 pizzico di sale
- 50g di zucchero
- mandorle tritate 80g
- 1 EL Rosenwasser

#### Per la decorazione:

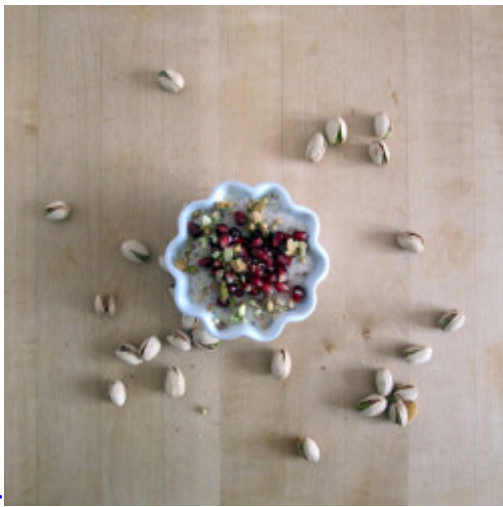
- Melograno (core)
- Pistazien
- mandorle

### Preparazione:

1. In primo luogo farina di riso, sale e zucchero sono una parte del latte (circa 185 ml) si mosse e hanno portato il resto del latte in un pentolino a ebollizione.
2. Quando il latte bolle, aggiungete il latte di farina, sale e lo zucchero e far bollire miscela, mescolando continuamente sopra la temperatura media.  
Finché il composto solleva piccole bolle e può richiedere un certo tempo, ma □ caso rimanere paziente e non girare la temperatura è più alta, altrimenti nulla con la giusta consistenza.
3. Quando la miscela viene bollita anche ridurre ulteriormente la temperatura e far cuocere, mescolando continuamente per circa cinque minuti.
4. Successivamente, le mandorle tritate mescolate finché il composto è liscio.
5. Poi dare l'acqua di rose per mescolare e togliere dal fuoco.
6. Ora, il budino si lascia raffreddare un po 'nel piatto, mescolare di tanto in tanto un po'.  
Poi si può riempire in ciotole o lasciare in una grande ciotola, come smettere e raffreddare così.
7. Il budino può essere consumato freddo o caldo, entrambi molto gustoso! Pistacchi e semi di melograno si adattano molto bene come decorazione, ma si può anche omettere □  
Personalmente ritengo che sia molto deliziosi sapori solo con i semi di melograno, non sono così dolci e dare il tutto un po ' "freschezza".



">">



">">



">">