

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Mhalbiya crema al latte con cannella

LUOGO: *Africa / Libia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *difficile*



INGREDIENTI

LATTE INTERO o 5 tazze - 1200 ml

FARINA di riso - 5 cucchiari da tavola

ZUCCHERO o 1 tazza - 200 gr

ATR estratto di geranio profumato o acqua

di fior d'arancio - 5 gr

Mhalbiya ovvero una deliziosa crema al latte profumatissima da servire con una bella spolverata di cannella e frutta secca.

PREPARAZIONE

- 1 Riunite lo zucchero e 4 tazze di latte (950 ml) in una casseruola e fate scaldare il latte lentamente a fuoco medio basso per agevolare il processo di scioglimento dello zucchero.



- 2 Stemperate la farina di riso nel latte rimanente e mescolate bene per evitare che si formino grumi; unite quindi questo composto al latte zuccherato.





- 3 Mettete nuovamente la casseruola a fuoco basso mescolando costantemente fino a che il preparato inizi a sobbollire.

Incorporate, infine, il 'atr o l'acqua all'arancia.



- 4 Trasferite il dolce in un piatto e lasciatelo raffreddare a temperatura ambiente.

Servite guarnendo con un pizzico di cannella in polvere e le noccioline tritate.