



Malabi z sosem truskawkowym i pistacjami

Autor: najlepszewkuchni.pl

Malabi to tradycyjny deser izraelski, który przypomina budyń albo włoską panna cottę. Jest prosty w przygotowaniu i na pewno zachwyci Twoich domowników lub gości.

Przygotowanie

Krok 1

Mąkę ryżową rozpuszczamy w połowie szklanki mleka.

Krok 2

Śmietankę łąciatą, cukier i pozostałą część mleka zagotowujemy. Do powstałej masy dodajemy mąkę ryżową z mlekiem. Całość gotujemy kilka minut, aż do zgęstnienia masy.

Krok 3

Zdejmujemy z palnika, dodajemy wodę różaną do smaku. Przelewamy do pucharków, odstawiamy do schłodzenia.

Krok 4

Przed podaniem polewamy sosem truskawkowym, posypujemy pokruszonymi pistacjami.

Wskazówki

Warto eksperymentować z deserem w wielu wariantach.

Danie: **Deser,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki:

1 szklanka śmietanki UHT łąciata 30%

1 szklanka mleka Mazurski Smak

¼ szklanki mąki ryżowej

¼ szklanki cukru

1 łyżeczka wody różanej

sos truskawkowy

200 g pistacji