

مهلبية بجوز الهند

المقادير:

- 2 كوب حليب سائل
- 2 كوب حليب جوز الهند
- 1 ملعقة كبيرة سكر
- 1 كوب جوز الهند، مبشور
- 3 ملعقة كبيرة نشاء
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- $\frac{1}{4}$ كوب جوز الهند للتزيين

طريقة التحضير:

- في قدر، يوضع الحليب وحليب جوز الهند وجوز الهند والسكر والنشاء، على نار متوسطة مع التحريك باستمرار حتى يبدأ المزيج بالتماسك.
- تطفئ النار ثم تضاف الفانيليا على خليط الحليب وتحرك المكونات جيداً .
- تصب المهلبية في أكواب أو أطباق مستطيلة للتقديم.
- تترك المهلبية في الثلاجة لـ3 ساعات حتى تبرد.
- تزين المهلبية بجوز الهند قبل التقديم.