

Muhalebija desert od mleka i kokosa (Turski specijalitet - Sutlijaš bez pirinca)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml** mleka
- **30 g** kokosovog brašna
- **50 g** maslaca
- **50 g** pšenicnog griza
- **100 g** kristal šecera
- **1 kesica** vanilin šecera

Priprema

U šerpi otopite maslac, dodajte griz i mešajte oko 1 minuta. Dodajte mleko i kuvajte na vatri uz stalno mešanje.

Dodajte vanilin šecer i šecer kuvajte dok se ne zgusne. U dobijenu smesu dodajte kokosovo brašno, promešajte i kuvajte još 3-4 minuta dok ne pocne izbacivati baloncice.

Vreo desert sipajte u ovlažene caše ili u ovlaženu zdelu i sacekajte da se ohladi. Ukrasiti po želji – ja sam za ukrašavanje koristila umucenu topping bazu (biljni šlag), kokosov šecer, jagode i listice mente.

Savet

Na internetu sam naišla na ovaj prelepi desert i ve dugo želim da ga pripremim. Kada sam kupila jagode odmah sam znala da u deo tih jagoda iskoristiti za ukrašavanje ovog deserta. Prvo, odlučila sam da radim od polovine

potrebnih namirnica, ali prilikom kuvanja griza u mleku nisam uspela dobiti zadovoljavajuu gustinu i u tom momentu sam odlučila da poveam koliinu kokosa što je po mom mišljenju bio sasvim dobar izbor. Kako sam odlučila da desert odnesem prijateljima nisam sav desert servirala u aše, ve u zdelu radi lakšeg prenošenja . A evo šta kažu na internetu za ovaj prelepi desert: Muhalebija je tradicionalni turski deset koji je proglašen za jedan od najlepših slatkiša na svetu. pravi se lako i brzo, a nikoga ne ostavlja ravnodušnim.