

Firnee, aromatyczny mleczny deser



Autor: **Hanan**

Przepisów: **20** Ocena: **352**



5-6 os.



15 min



średnie



przystępne

Składniki:

- mleko pełne, 3 szklanki
- woda, 1/4 szklanki
- skrobia kukurydziana, 1/2 szklanki
- cukier, 2-3 łyżki lub więcej
- kardamon mielony zielony, 1/2 łyżeczki
- woda rozana (jeśli dostępna, jak nie można użyć świeżej wanili), 2 łyżki
- zblanszowane migdały lub płatki migdałowe, ok 1/2 szklanki

Sposób przygotowania:

- 1 mleko zagotować z cukrem, kardamonem i wodą rozaną
- 2 w miseczce rozmieszać skrobię z wodą
- 3 wlać mieszankę do mleka, mieszać ciągle, aby nie przypaliło się, i nie było grudek... zagotować jak zgęstnieje ok 2 min
- 4 dodać migdały lub inne orzechy i wymieszać
- 5 przelać do salaterki i poczekać aż ostygnie... smacznego

Twoje notatki do przepisu: