

## طريقة عمل مهلبية بالفراولة المميزة



08 سبتمبر 2018 - 21:53

## المقادير

- حليب : كوبان
- النشاء : 4 ملاعق كبيرة
- سكر : 3 ملاعق كبيرة
- ماء الورد : ملعقة كبيرة
- الفراولة : نصف كوب (المهروسة)

قطرتان من لون الطعام الأحمر

## طريقة التحضير

- 1- تحضّر أقداح تقديم شفّافة.
- 2- يسكب في كوب صغير، نصف كوب من الحليب، ثم يضاف النشاء، وباستعمال الملعقة يقلّب هذا الخليط، إلى أن يذوب النشاء، ثم يدع جانباً.
- 3- تضاف الكميّة المتبقية من الحليب والسكر في قدر صغيرة من "الستاينلس ستيل"، تسخّن على نار متوسطة، مع التقليب بواسطة ملعقة خشب، وذلك حتى يصبح الحليب ساخناً جداً.
- 4- ثم، يضاف خليط النشاء والحليب الخاص بالكوب، مع الاستمرار في التقليب بهدوء، إلى أن تصبح المهلبية متماسكة.
- 5- توزّع نصف كميّة المهلبية تقريباً في الأقداح، وتحفظ هذه الأخيرة في البراد لبضع دقائق، لتتماسك.
- 6- يضاف كلّ من الفراولة المهروسة وماء الورد ولون الطعام إلى النصف الثاني من المهلبية، ثم توزّع على الكؤوس، وتحفظ في البراد لساعات عدة، حتى تتماسك وتبرد.

تماماً.