Tiphaine Campet

Desserts aux fruits, glaces et flans

Sahlab

10 min	5 min	5 min	0	118
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation du sahlab

1. Verser le lait dans une casserole et faire chauffer.
2. Ajouter la préparation pour sahlab en poudre.
3. Remuer au fouet pendant que la préparation épaissit.
4. Ajouter de l'eau de fleur d'oranger. Une fois la préparation épaissie, arrêter le feu et réserver dans la casserole avant de servir.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le sahlab

100 g **Poudre de sahlab (salep)**
60 cl **Lait entier**