

EL POSTRE

Layali Lubnan



Las noches de Libano



El Layali Lubnan, (en árabe “las noches de Libano”, es un postre de cuchara muy fresco y fácil de preparar. ¡Es el plato ideal para sorprenderles a tus invitados terminando una cena de verano!

El plato es de origen libanés, (como nos sugiere el mismo nombre del postre, que les hace referencia a las blancas noches de Libano), pero es conocido y amado en todo el Medio Oriente.

Se trata de un rico y perfumado postre hecho con sémola. Puedes servir el Layali Lubnan en tazas o chupitos, o puedes colocar el budín en una bandeja y luego cortarlo en pedazos.

Layali Lubnan



Fácil



50 minutos



6 persone

Ingredientes

- 1300 mililitros de leche
- 8 cucharas de sémola
- 300 mililitros de **crema Keshta***
- 3 cucharas de almidón de maíz
- 2 cucharas de agua de rosas
- 50 gramos de azúcar
- 150 gramos de pistacho picado

PARA PREPARAR EL JARABE:

- Un vaso de agua
- 2 o 3 cucharaditas de agua de rosas
- Un vaso de azúcar

*Alternativamente a este tipo de crema árabe puedes prepararla tú mismo con 500 mililitros de leche, 300 mililitros de nata de montar y tres cucharas de almidón de maíz.

Preparación

1. Mezcla a frío un litro de leche, la sémola mezclando constantemente para evitar que se formen grumos, 50 gramos de azúcar, y 2 cucharas de agua de rosas, y haz hervir todos los ingredientes. Cuando la sémola esté cocida ponla en la heladera para que descansa por una hora en un pírex con borde alto o directamente en tarros pequeños o vasos.
2. Mientras se enfría la sémola, echa 300 mililitros de Keshta junto a 3 cucharas de almidón de maíz y hazlos hervir por unos minutos para que se vuelva espesa y también cremosa, dejándola enfriar al terminar la cocción.
3. Mientras tanto, prepara el jarabe en una sartén hirviendo el agua, el agua de rosas y el azúcar.
4. Al final, unta la crema sobre la capa solidificada de sémola, echa el jarabe encima de toda la superficie y espolvorea con el pistacho picado.

