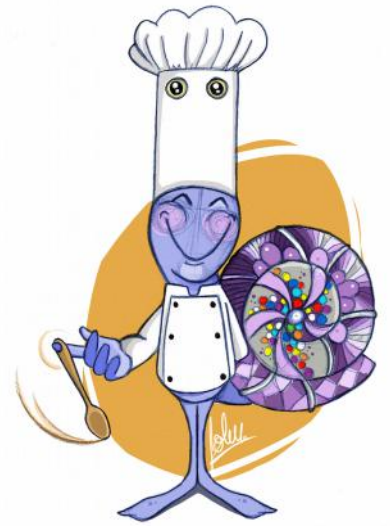




RECETAS DE ARABIA SAUDITA

Maskina



Ingredientes

- 2 vasos de harina.
- 1 1/2 vaso de azúcar en polvo.
- 1 vaso de nata.
- Frutos secos machacados

Preparación

1. Mezclar la harina con el azúcar y la nata.
2. Untar el molde con aceite, poner la mezcla igualando la superficie , untarla con aceite y esparcir los frutos secos..
3. Meter en horno a temperatura mediana..
4. Servir fría.



Consejos

Calentar el horno 10 minutos antes de meter el molde.

Mohalabeya de kamar el din

Ingredientes

- 1/2 kg de zanahoria
- 1/2 kg de zumo de naranja natural
- 2 vasos de agua
- 2 cucharadas grandes de maicena
- Azúcar



Etapas de préparation

1. Cocer la zanahoria, pelarla y batirla en la batidora con el zumo de naranja. Poner a fuego y endulzar con azúcar (3 cucharadas grandes).
2. Disolver la maicena en un poco de agua y echarla poco a poco moviendo el zumo hasta conseguir el espesor adecuado. Poner en platos y adornar con frutos secos y coco molido, dejar enfriar. Meter en frigorífico y servir fría.