

# مهلبية بالقشطة

## المكونات

- 2 كوب من الحليب.
- 3 ملاعق كبيرة من نشا الذرة.
- 3 ملاعق كبيرة من السكر.
- علبة واحدة قشطة قيمر من كي دي دي.

## طريقة التحضير

- 1 نخلط الحليب والسكر ونشا الذرة في جدر.
- 2 نطبخ على نار متوسطة حتى يصبح المزيج كثيفاً.
- 3 نرفع الجدر عن النار ونضيف القشطة.
- 4 نخلط جيداً ونسكبه في أوعية.
- 5 نتركه ليبرد في الثلاجة.



قشطة  
قيمر

وقت الطهي  
25 دقيقة

يكفي لـ  
4 أشخاص

