

## קינוח מלבי טבעוני בריא

המתכון המקורי של דורית ברקוביץ עם שינויים קלים שלי

### מצרכים:

400 מ"ל מי קוקוס בקופסת קרטון (נקרא גם נוזל אגוז קוקוס)

600 מ"ל מים (2 כוסות ועוד חצי כוס)

100 מ"ל סירופ מייפל 100% טהור

1 כפית תמצית וניל

70 גרם (1/2 כוס) קורנפלור



**להגשה:** מי ורדים, קוקוס קלוי, בוטנים/אגוזים/פיסטוקים קצוצים, פירות יער קפואים שהופשרו, סירופ מייפל

### אופן ההכנה:

מכינים כלים מתאימים למלבי (קינוח בכוס).

בסיר על אש בינונית מוסיפים את מי הקוקוס, 2 כוסות מים, המייפל ותמצית הווניל.

מערבבים בקערה נפרדת את הקורנפלור עם 1/2 כוס מים עד שלא יהיו גושים.

כשהתערובת בסיר מתחילה לרתוח, מוסיפים את בלילת הקורנפלור ומערבבים היטב עד הסמכת התערובת ומסירים מהאש (לא מפסיקים לערבב).

יוצקים מהתערובת לכוסות ההגשה עד לגובה 3/4 כוס.

מכסים בניילון נצמד למניעת קרום, מצננים כרבע שעה ומכניסים לקירור של לפחות 4 שעות.

מוציאים ומפזרים למעלה, כל אחד לפי טעמו, מעט מי ורדים, קוקוס קלוי, פיסטוקים קצוצים, פירות יער מופשרים ומעט סירופ מייפל.

בתיאבון 😊

