



Dessert Coupé

Kesme Tatlı



1 œuf
½ tasse de yaourt
1 tasse de thé d'huile d'olive
½ paquet de margarine
1 tasse de noix écrasées
1 pincée de sel
1 sachet de levure chimique
3,5-4 tasses de farine
Pour le sirop ;
3 tasses d'eau
3 tasses de sucre en poudre
1 cuillère à soupe de jus de citron

- # Faites bouillir l'eau et le sucre dans un premier temps. Quand il est à point, rajoutez du jus de citron, faites bouillir encore 5 minutes puis retirez du feu et laissez refroidir.
- # Mettez dans un bol de pétrissage, de la margarine, de l'huile d'olive, du yaourt et un œuf. Mélangez jusqu'à obtenir un mélange pure.
- # Puis rajoutez du sel, de la farine et de la levure chimique. Obtenez une pâte mi-solide. Enfin rajoutez des noix concassés puis pétrissez.
- # Séparez la pâte en 4 morceaux. Roulez chaque morceau comme un bâton. Coupez avec 1,5 doigt d'intervalle en diagonale.
- # Faites la même manipulation avec chaque morceau. (Allumez le four à 180 degrés avant de préparer le 4. morceau)
- # Placez les desserts dans un plat de cuisson huilé puis mettez au four. Laissez cuire jusqu'à qu'il prend la forme rose.
- # 5 minutes après la sortie du four, versez le sirop froid.
- # Il est conseillé de servir le lendemain.

N-B; Le sirop n'est pas versé directement car le dessert se transformera en pâte.