



Kalburabasti Au Cacao

Kakaolu Kalburabasti



1 œuf
Un demi-paquet de beurre
1 tasse de yaourt
1 tasse de farine de riz
1,5 tasse de thé, l'huile de tournesol
4 cuillères à soupe de cacao
1 paquet vanille
1 paquet de levure chimique
½ cuillère à café de sel
De la farine tant que possible.
Pour l'intérieur :
1,5 tasses de noix
Pour le sirop :
4 tasses de sucre en poudre
4 tasses d'eau
Jus d'½ citron

- # Préparez la pâte en premier. Mettez dans un bol creux, du beurre fondu et refroidis, un œuf, du yaourt, de l'huile et du cacao. Mélangez avec une fourchette jusqu'à que le mélange soit lisse.
- # Rajoutez de la farine de riz, de la vanille, de la levure chimique, et de la farine jusqu'à obtenir une pâte qui ne colle plus aux mains. Couvrez la pâte puis laissez reposer pendant ½ heure.
- # Préparez le sirop pendant ce temps. Mettez du sucre et de l'eau dans une casserole. Quand il est au point de bouillir, baissez la température moitié, rajoutez du jus de citron 5 minutes plus tard, laissez bouillir encore 5 minutes puis retirez du feu.
- # Prenez des morceaux de pâte de la taille d'une noix, roulez comme une balle, puis mettez sur un filtre à gros trous ou sur une râpe. Ouvrez à la taille d'une assiette de thé avec les bouts de doigts.
- # Mettez des noix finement haché au milieu du morceaux puis pliez comme un rouleau. Placez dans le plat de cuisson de façon à mettre le côté plié en bas. (N'huilez pas le plat)
- # Faites chauffer le four à 200 degrés pendant que vous formez les dessert. Quand vous avez finit, placez le plat au four chaud puis laissez cuire pendant 20-25 minutes.
- # Laissez attendre les dessert sorti du four, à température ambiante pendant 2 minutes puis versez le sirop froid.
- # Quand il absorbe le liquide, vous pouvez servir.

N-B ; Il est important de mettre au four chaud pour que les dessert ne s'étaient pas.