



Bouche Dilber

Dilber Dudađı



2 œufs
1 tasse de thé de lait
1 cuillère à soupe de beurre
1 cuillère à soupe d'huile
1 cuillère à soupe de jus de citron
½ cuillère à thé de sel
½ cuillère à thé de bicarbonate
De la farine tant que possible
Pour ouvrir ;
1,5 tasse de féculé de maïs
Pour l'intérieur ;
1,5 tasse à thé de noisette ou de pistache
Pour la surface ;
½ paquet de beurre (125 gr.)
Pour le sirop ;
2,5 tasse de sucre granulé
2,5 tasse d'eau
1 cuillère à soupe de jus de citron

Préparez le sirop en premier. Faites bouillir le sucre et l'eau, puis rajoutez du jus de citron. Laissez bouillir à basse température pendant 5-6 minutes.

Mettez dans un bol de pétrissage, un œuf, du lait, du yaourt, du beurre mou et de l'huile végétale. Mélangez avec les bouts de doigts.

Rajoutez de la carbonate mélangé avec de la farine, du sel, et de la farine jusqu'à que la pâte ne colle plus aux mains. Laissez reposer la pâte couverte pendant 15 minutes.

A la fin du temps, séparez la pâte en 14 morceaux. Ouvrez les morceaux sur du féculé, le plus fin possible.

Mettez les pâtes l'un au dessus de l'autre puis repassez avec le rouleau. Coupez des morceaux de pâte en rond avec le bout d'une tasse.

Mettez de la pistache sur la moitié de la pâte, puis fermez et aplatissez légèrement. Placez dans un plat de cuisson huilé.

Versez du beurre fondu sur les desserts, puis placez au four préchauffé à 190 degrés.

Versez du sirop froid après 3 minutes de la sortie du four. Quand elle absorbe sont liquide, vous pouvez servir.

N-B; Le beurre utilisée dans la préparation des dessert doivent être «premium», c'est à dire de première qualité. Le beurre de déjeuner est conseillé.