



Dessert Versé Aux Oranges

Portakallı Dökme Tatlı



3 œufs
1 tasse de sucre granulé
2 tasses de farine
1/2 tasse d'amidon de blé
1/2 tasses de lait
1 cuillère à soupe de beurre
1 paquet de levure chimique
Pour la surface ;
1 noix concassées tasse de thé
Pour le sirop ;
2 tasses de jus d'orange
1 tasse d'eau
1,5 tasses de sucre granulé
La moitié d'un zeste d'orange

- # Faites bouillir du jus d'orange avec de l'eau, du sucre et du zeste de citron. Laissez refroidir.
- # Faites fondre le beurre sans brûler. Laissez attendre jusqu'à que la chaleur disparaît.
- # Mettez dans un bol creux, les œufs et du sucre. Mélangez jusqu'à que le sucre fond.
- # Rajoutez du beurre et du lait dessus, puis mélangez un petit moment. Rajoutez ensuite de la farine, de l'amidon de blé et de la poudre à pâte. Mélangez l'ensemble.
- # Huilez un plat de cuisson moyen, puis versez le mélange dedans.
- # Faites cuire le mélange au four préchauffé à 170 degrés jusqu'à que la surface soit grillé.
- # Sortez du four, puis versez le sirop aux oranges quelques minutes plus tard. Laissez attendre 3-4 heures, coupez puis décorez avec des noix battues.

N-B; Il faut couper le dessert après que le dessert ait bien absorbé le sirop, sinon il restera des miettes.