



## Sekerpere Aux Noisettes

Fındıklı Şekerpere



200 gr. margarine  
1 œuf  
2 blancs d'œuf  
1,5 tasse de thé de semoule  
2 tasses de thé de sucre en poudre  
4 - 4,5 tasses de farine  
1 sachet de levure chimique  
2 paquet de vanille  
1 pincée de sel  
Pour la surface ;  
2 jaunes d'œufs  
40-45 noisettes  
Pour le sirop ;  
4 tasses de sucre granulé  
4 tasses d'eau  
1 cuillère à soupe de jus de citron

- # Mettez dans un bol creux, de la margarine molle, un œuf, 2 blancs d'œuf et du sucre en poudre. Mélangez avec une fourchette.
- # Rajoutez de la semoule, de la vanille, de la levure chimique, du sel et de la farine petit à petit. Pétrissez pour obtenir une pâte pas trop molle.
- # Prenez des morceaux un peu plus petit que des noix, arrondissez, puis placez dans un plat de cuisson huilée.
- # Mettez du jaune d'œuf dessus, puis placez la noisette au milieu en appuyant.
- # Retirez le dessert du four, préparez le sirop pendant le refroidissement; Laissez bouillir l'eau et le sucre, puis rajoutez du jus de citron, puis laissez bouillir encore 5 minutes.
- # Versez le sirop sur le dessert pendant qu'il est chaud. Quand le dessert absorbe le sirop, vous pouvez servir.

**N-B;** Quand vous placez la noisette, la partie pointue doit être à l'intérieur.