



Dessert Lor

Lor Tatlısı



250 gr. De fromage lor non salé
2 œufs
½ paquet de beurre (125 gr.)
1 tasse de sucre en poudre
1 tasse de fécule de maïs
2,5 tasses de farine
1 sachet de levure chimique
Pour le sirop ;
3,5 tasses de sucre granulé
3,5 tasses d'eau
1 cuillère à soupe de jus de citron

- # Préparez le sirop en premier. Faites bouillir l'eau et le sucre. Quand le mélange devient foncé, rajoutez du jus de citron. Laissez bouillir encore 5 minutes, puis retirez du four.
- # Mettez dans un bol de pétrissage, du beurre fondu, des oeufs, du fromage lor et du sucre en poudre. Mélangez avec les bouts de doigts.
- # Rajoutez de la farine, du fécule et de la levure chimique. Pétrissez jusqu'à obtenir une pâte lisse.
- # Prenez des morceaux de pâte de la taille d'une noix. Donnez une forme ovale, puis placez dans un plat de cuisson huilé.
- # Donnez une forme en pressant dessus avec une fourchette. Placez au four préchauffé à 185 degrés puis laissez cuire.
- # Sortez le dessert du four, puis versez le sirop froid 3 minutes plus tard. Quand le dessert absorbe le sirop, vous pouvez servir.

N-B; Le fécule rajouté permet de faciliter la cuisson.