



Dessert De Rose

Gül Tatlısı



1 tasse de yaourt fouettée
1 tasse de beurre fondu (150 gr.)
1 tasse d'huile de tournesol
De la farine tant que possible
1 sachet de levure chimique
30 Pièces d'amandes internes
Pour le sirop ;
4 tasses de sucre granulé
3,5 tasses d'eau
1 cuillère à soupe de jus de citron

- # Préparez le sirop en premier. Mettez de l'eau et du sucre dans une casserole. Quand elle bouillie, rajoutez du jus de citron. Faites bouillir un petit moment puis retirez du feu et laissez refroidir.
- # Mettez dans un bol de pétrissage, du yaourt, du beurre fondu et de l'huile de tournesol. Mélangez l'ensemble.
- # Rajoutez de la farine petit à petit en pétrissant et de la levure. Faites une pâte proche du mou qui ne colle pas aux mains.
- # Séparez la pâte en 4 morceaux. Ouvrez chaque morceaux sur une surface farinée à l'épaisseur d'un dos de couteau.
- # Coupez les pâtes ouverts, avec le bout d'une tasse de thé pour obtenir des morceaux rond.
- # Prenez le premier morceau, puis mettez le deuxième morceau dessus en décalant d'un doigt. Placez le troisième et le quatrième morceau de la même façon.
- # Faites un rouleau avec ces 4 morceaux en commençant par le premier morceau. Puis coupez le rouleau du milieu, puis placez une amande au centre.
- # Placez les desserts de façon à mettre les endroits coupés en dessous dans un plat de cuisson non huilé, puis mettez le plat au four préchauffé à 185 degrés.
- # Versez le sirop après que la première chaleur ait disparu. Laissez reposer au moins 4 heures puis servez.

N-B; Si vous voulez faire en couleur, vous pouvez mettre une pincée de colorant dans la pâte.