



Dessert Au Lait De Selanik

Sütlü Selanik Tatlısı



½ paquet de beurre (125 gr .)
3 tasses de farine
1 cuillère à soupe de sucre en poudre
Pour la crème ;
2,5 tasses de lait
3 oeufs
1 tasse à café d'amidon de blé
½ cuillère à café de sel
Pour le sirop ;
1,5 tasses de sucre granulé
1,5 tasses d'eau
1 cuillère à café de jus de citron

- # Mettez dans un bol de pétrissage, du beurre mou, de la farine et du sucre en poudre puis pétrissez.
- # Placez la pâte dans un plat de cuisson avec des bords en appuyant dessus. Faites cuire au four à 185 degrés.
- # Mettez dans une casserole, du lait froid, de l'amidon de blé et du sel. Faites cuire en mélangeant à moyenne température jusqu'à qu'elle devient de la crème.
- # Faites refroidir légèrement la crème puis rajoutez les oeufs fouetté dans un autre bol puis mélangez.
- # Versez la crème sur la pâte qui vient de sortir du four.
- # Remettez le plat au four, et laissez cuire jusqu'à que la surface de la crème soit cramé.
- # Laissez refroidir le dessert qui est sorti du four puis préparez le sirop. Faites bouillir l'eau et le sucre. Quand elle bouillie, rajoutez du jus de citron puis laissez bouillir encore 5 minutes.
- # Coupez le dessert refroidit puis versez le sirop chaud.
- # Laissez reposer au moins une heure puis servez.

N-B; Cette recette appartient à la cuisine Rumeli.