



## Sekerpare Aux Noix De Coco

Hindistancevizli Şekerpare



1 tasse de noix de coco  
1 paquet de beurre (250 gr.)  
2 oeufs  
1 cuillère à café de poudre à pâte  
De la farine tant que possible  
Pour le sirop ;  
3 tasses de sucre en poudre  
2,5 tasses d'eau  
1 cuillère à soupe de jus de citron  
Pour la surface ;  
1 cuillère à soupe de noix de coco  
Des amandes

# Préparez le sirop en premier ; Faites bouillir l'eau et sucre, quand elle bouillie, rajoutez du jus de citron, laissez bouillir encore 1-2 minutes. Retirez du feu puis laissez refroidir.

# Mettez dans un bol de pétrissage, du beurre puis des oeufs. Mélangez les ingrédients avec les bouts de doigts.

# Rajoutez de la noix de coco, de la poudre à pâte et de la farine. Pétrissez l'ensemble. Faites une pâte molle.

# Prenez des morceaux de la taille d'une noix, puis arrondissez et donnez une forme ovale. Appuyez légèrement dessus.

# Préparez tous les dessert de cette façon puis placez dans plat de cuisson non-huilé. Plantez une amande épluché et coupé en deux sur le morceau.

# Placez le four préchauffé à 185 degrés. Laissez cuire jusqu'à que les dessert grillent.

# Sortez le dessert du four, laissez attendre à température ambiante pendant 3-4 minutes puis versez du sirop froid.

# Laissez reposer le dessert pendant 3 heures puis saupoudrez de la noix de coco. Servez.

N-B; Ne mettez surtout pas de carbonate à la place de la poudre à pâte, car quand le carbonate se rassemble avec la noix de coco, il y a un goût amer qui apparaît.