



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.