



Dessert Orme

Örme Tatlı



1 tasse d'huile végétale
1 oeuf
1 tasse de jus d'orange
1 tasse de beurre fondu ou de margarine
½ paquet de poudre à pâte
½ cuillère à café de sel
De la farine tant que possible
Pour l'intérieur ;
1,5 tasses de noix hachées
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 elle commence à bouillir, rajoutez du jus de citron, laissez bouillir encore 5 minutes. Retirez du feu.
- # Faites fondre le beurre ou la margarine sans brûler. Quand elle devient tiède, prenez dans un bol de pétrissage creux.
- # Rajoutez du jus d'orange, de l'huile, un oeuf et du sel. Mélangez avec les bouts de doigts.
- # Mélangez la poudre à pâte avec de la farine, rajoutez les ingrédients liquide. Faites une pâte molle qui ne colle pas aux mains. Laissez reposer pendant ½ heure.
- # Séparez la pâte en deux morceaux. Ouvrez sur une surface farinée.
- # Coupez des morceaux ronds avec le bout d'une tasse d'eau large.
- # Mettez du noix au milieu de la pâte, faites 3 coupures sur la droite et la gauche comme une arête de poisson.
- # Rassemblez de droite et de gauche de façon à couvrir les noix et donner la forme de tresse. Placez dans un plat de cuisson huilé.
- # Après avoir fini tous les desserts, placez les dessert au four préchauffé à 165 degrés. Laissez cuire.
- # Versez le sirop froid sur le dessert, dès la sortie du four. Servez au moins 4 heures plus tard.

N-B; Vous pouvez utiliser de la grenadine d'orange à la place du jus d'orange.