



Cercle Au Sésame

Susamlı Halka



1 cuillère à café de levure en poudre
1 tasse de thé d'huile de tournesol
1 cuillère à café de sucre
1,5 tasse à thé d'eau chaude
1 tasse à thé de semoule
1 tasse à thé de noix de coco
2 - 2,5 tasses de farine
Pour la surface ;
1 tasse de thé de graines de sésame
Pour le sirop ;
2 tasses de sucre granulé
2 tasses d'eau
1 cuillère à café de jus de citron

- # Faites attendre de l'eau tiède, de la levure et du sucre dans un bol pendant 10 minutes. Puis rajoutez de la semoule, de la noix de coco, de l'huile de tournesol et de la farine petit à petit. Pétrissez l'ensemble. (La pâte peut être huilée et mou)
- # Laissez attendre la pâte couverte pendant ½ heure. Puis prenez des morceaux plus petit que des noix. Faites une barre puis rassemblez les bouts pour former un cercle.
- # Trempez les cercles dans le sésame puis placez dans un plat de cuisson huilé.
- # Placez le plat au four froid. Laissez attendre dans le four pendant 10 minutes puis allumez le four à 180 degrés. Laissez cuire jusqu'à que la surface grille.
- # Préparez le sirop pendant ce temps. Faites bouillir l'eau et le sucre. Quand elle bouillie, rajoutez du jus de citron puis retirez du four 5 minutes plus tard.
- # Versez du sirop sur le dessert chaud qui vient d'être sortie du four.
- # Le dessert absorbe le sirop rapidement, mais il est conseillé de servir 2 heures plus tard.

N-B; Le dessert contient de la noix de coco dans sa pâte, ce qui cause l'étalement.