



Nid d'Orange

Portakal Yuvası



- 1 tasse de jus d'orange
- ½ tasse d'huile d'olive
- 1 zeste d'orange
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de levure chimique
- 3 tasses de farine
- 1 cuillère à soupe de sucre en poudre
- Pour l'intérieur ;
- 1 tasse de noix hachées
- Pour le sirop ;
- 2 tasses de sucre granulé
- 2 tasses d'eau
- 1 cuillère à café 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, faites bouillir quelque minutes puis retirez du feu.
- # Mettez dans un bol de pétrissage, du jus d'orange, de l'huile d'olive, du sel, du zeste d'orange, du sucre en poudre, de la farine en pétrissant et de la levure. Faites une pâte qui ne colle pas aux mains.
- # Laissez reposer la pâte couverte pendant 15 minutes puis séparez en 3 morceaux égale.
- # Ouvrez le premier morceaux sur une surface farinée en forme de rectangle à l'épaisseur du dos d'un couteau. Saupoudrez 1/3 des noix sur la surface de la pâte. Appuyez un peu pour coller à la pâte puis faites un rouleau.
- # Faites la même pour les deux autres morceaux puis coupez à la largeur du doigt mineur.
- # Placez les desserts de façon à mettre les parties coupés au milieu, dans un plat de cuisson huilé.
- # Placez le plat au four préchauffé à 185 degrés puis laissez cuire. Versez le sirop après 2-3 minutes de la sortie du four.
- # Servez après 2 heures.

N-B; Il est conseillé d'utiliser de l'huile riviera dans la préparation.