



Benli Nursah

Benli Nurşah



½ paquet de beurre
½ tasse d'huile végétale
½ tasse de sucre en poudre
1 jaune d'oeuf
1 tasse de yaourt
1 paquet de vanille
1 sachet de levure chimique
1 cuillère à soupe pleine de cacao
1 pincée de sel
De la farine tant que possible
Pour les bords ;
1 blanc d'oeuf
1 tasse de noix
Pour le sirop ;
2,5 tasses de sucre granulé
2 tasses d'eau
1 cuillère à soupe de jus de citron

Preparez le sirop en premier. Pour ce la, faites bouillir l'eau et le sucre. Quand elle bouillie, baissez la température et rajoutez du jus de citron. Laissez bouillir encore 5 minutes puis retirez du four et laissez refroidir.
Mettez dans un bol de pétrissage, bu beurre ramolli, de l'huile, du yaourt, du jaune d'oeuf et du sucreen poudre. Mélangez l'ensemble avec un mixer.

Rajoutez de la vanille, de la poudre à pâte mélangé avec de la farine, du sel, et de la farine jusqu'à obtenir une pâte mi-solide.

Séparez une poignée de pâte de côté. Rajoutez du cacao puis mélangez.

Séparez la pâte blanche en deux. Ouvrez sur une surface farinée à la taille d'une assiette.

Séparez la pâte au cacao en deux. Allongez comme un cylindre sur la table.

Mettez la pâte au cacao sur le bord de la pâte ouverte puis faites un rouleau serré. Faites pareil pour la deuxième pâte.

Coupez les rouleaux à l'épaisseur du doigt mineur. Trempez les bords morceaux dans le blanc d'oeuf, puis roulez dans les noix battues. Placez dans un plat huilé.

Faites cuir au four à 190 degrés.

Versez du sirop froid après 5 minutes de la sortie du dessert.

Vous pouvez servir au bout de 2 heures.

N-B; Il fait mettre le blanc d'oeuf seulement sur les côtés pour que les dessert ne collent pas au plat.