



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

- # Préparez 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, du beurre ramolli, de l'huile, du yaourt, du jaune d'oeuf et du sucre en 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 cuire 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 faut mettre le blanc d'oeuf seulement sur les côtés pour que le dessert ne colle pas au plat.