



Dessert Mazruf

Mazruf Tatlısı



2 œufs
½ tasse de thé d'huile de tournesol
1 cuillère à soupe de vinaigre
1,5 tasses de lait
½ cuillère à café de sel
De la farine tant que possible
200 gr. De beurre
Pour ouvrir ;
1 tasse d'amidon de blé
Pour l'intérieur ;
2 tasses de noix hachées
Pour le sirop ;
3,5 tasses de sucre granulé
4 tasses d'eau
Jus d' ½ citron

- # Préparez le sirop en premier. Placez l'eau et le sucre à moyenne température. Quand elle commence à bouillir, baissez la température à moitié, rajoutez du jus de citron, laissez bouillir encore 4-5 minutes. Retirez du feu.
- # Mettez dans un bol de pétrissage, des œufs, du lait, de l'huile de tournesol et du vinaigre. Puis rajoutez du sel et de la farine jusqu'à obtenir une pâte mi-solide.
- # Laissez reposer couvert pendant 20 minutes. Faites fondre le beurre sans brûler pendant ce temps. Puis séparez la pâte reposée en 18 morceaux.
- # Ouvrez chaque morceaux sur une surface qui contient de l'amidon de blé, à la taille d'une assiette de thé. Mettez 6 morceaux l'un au dessus de l'autre en mettant du beurre entre. Préparez 3 groupes de pâte de cette façon.
- # Faites attendre dans le congélateur pendant ½ heure pour faire geler le beurre qui se trouve entre les pâtes. Puis ouvrez chaque morceaux sur une surface qui contient de l'amidon de blé, le plus fin et grand possible.
- # Coupez des morceaux carré de la taille de 4 doigts de largeur. Mettez 2 morceaux carré l'un au dessus de l'autre. Placez des noix au milieu puis fermez comme une enveloppe. Faites pareil pour les deux autres pâtes.
- # Placez les desserts en glissant l'un au dessus de l'autre dans un plat de cuisson huilé. Versez le beurre qui reste dessus.
- # Placez le plat au four préchauffé à 200 degrés. Faites cuire puis versez le sirop froid 3 minutes après la sortie du four.
- # Servez environ 3 heures plus tard.

N-B; Vous pouvez utiliser les bords en trop, en les rajoutant dans le mélange de noix.