



Dessert De Coing Aux Chewing-gum

Sakızlı Ayva Tatlısı



4 coings
1 pomme
1 tasse de sucre granulé
2-3 morceaux de chewing-gum

- # Lavez les coings. Coupez du milieu. Sortez les nids des noyaux avec le bout du couteau
- # Placez 6 demi coing dans un plat de cuisson. Râpez le coing et la pomme qui reste. Rajoutez du sucre et du chewing-gum battue.
- # Partagez sur les coings. (Sa peut dépasser sur les côtés)
- # Fermez la casserole. Laissez attendre une nuit, dans un endroit frais.
- # Le lendemain, placez à moyenne température sans rajouter d'eau. Laissez cuire avec couvercle jusqu'à qu'ils se ramollissent.
- # Faites refroidir dans la casserole. Servez sans prendre les râpes de coing et de pomme qui sont dessus.

N-B; Le dessert prend la couleur rouge naturellement avec l'effet de la râpe de coing et de pomme.