



Dessert De Château

Saray Tatlısı



1 paquet de beurre (250 g)
Demi-tasse d'huile d'olive
1 tasse de lait
1 œuf
1 blanc d'œuf
1 cuillère à café de bicarbonate de soude
Trimestre à thé de sel
De la farine tant que possible
Pour la surface :
1 jaune d'œuf
1 tasse de noix concassées
Pour le sirop :
4 tasses de sucre
3,5 tasses d'eau
Jus d' ½ citron

Mettez de l'eau et du sucre dans une casserole pour préparer le sirop. Quand elle commence à bouillir, rajoutez du jus de citron. Laissez bouillir encore 5-10 minutes. Laissez refroidir.

Faites fondre le beurre sans brûler. Laissez refroidir puis mettez dans le bol de pétrissage.

Rajoutez de l'huile d'olive, un œuf, un blanc d'œuf puis mélangez. Rajoutez de la carbonate mélangé avec du sel et de la farine.

Rajoutez enfin de la farine jusqu'à obtenir une pâte qui ne colle pas aux mains. Laissez reposer la pâte pendant 20 minutes.

A la fin du temps, prenez des morceaux de pâte de la taille d'une noix. Arrondissez puis placez dans un bol huilé.

Mettez du jaune d'œuf dessus, puis laissez les noisettes.

Placez le plat au four préchauffé à 180 degrés. Laissez cuire jusqu'à la grillade.

Versez le sirop froid après 5 minutes de la sortie du four.

N-B; Il conseillé d'utiliser du beurre à tartiner pour déjeuner pour la préparation.