



## 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.**