



Muska A La Crème

Kaymaklı Muska



1 paquet de pâte pour baklava
Pour la crème :
3 tasses de lait
1 tasse de semoule
Pour les étages et la surface :
200 gr de beurre (3 cuillères à soupe pleine)
1 tasse d'huile de tournesol
Pour le sirop :
3 tasses de sucre en poudre
3 tasses d'eau
½ citron

- # Préparez la crème en premier. Mettez dans une casserole, du lait froid et du sucre. Faites cuire à moyenne température jusqu'à que des bulles apparaissent.
- # Faites bouillir du sucre et de l'eau pour le sirop. Quand elle devient foncé, rajoutez du jus de citron, puis laissez cuire encore 5-6 minutes. Retirez du feu.
- # Faites fondre le beurre sans le brûler. Mélangez avec de l'huile de tournesol.
- # Un paquet de pâte contient 44 pièces. Séparez 22 pièces.
- # Mettez 2 pâtes l'un au-dessus de l'autre. Huilez avec le mélange d'huile, puis mettez 2 pâtes l'un au-dessus de l'autre. Mettez 22 étages de cette façon.
- # Coupez des carrés en 8x8. Mettez de la crème suffisamment au milieu des carrés. Rassemblez d'un bout à l'autre pour former un triangle.
- # Placez les muska dans un plat de cuisson huilé. Préparez le reste du paquet de la même façon.
- # Versez l'huile qui reste sur les muska. Faites cuire au four préchauffé à 185 degrés jusqu'à la grillade.
- # Versez du sirop froid après 5 minutes de la sortie du four.
- # Vous pouvez servir après que le sirop est absorbé.

N-B; La crème préparé dans cette recette, est une fausse crème.