



Yanik

Yanik



- 3 tasses de lait
- 1 tasse de sucre
- 1 tasse de fromage lor non salé
- 1 tasse de farine de riz
- 1 tasse de fécule de maïs
- 1 œuf
- 1 zeste de citron
- 1 paquet de vanille
- Pour la surface :
- 1 cuillère à soupe de margarine
- 2 cuillère à soupe de sucre en poudre

- # Mettez le fromage lor et la moitié du lait dans un bol de mélange. Écrasez au robot.
- # Rajoutez du sucre, un œuf, du fécule de maïs et de la farine de riz. Mélangez un petit instant. Rajoutez du zeste de citron et de la vanille.
- # Versez le mélange dans un plat de cuisson capable de résister à haute température. Versez de la margarine fondu, saupoudrez du sucre en poudre.
- # Placez le dessert au four préchauffé à 200 degrés. Laissez cuire pendant 15 minutes. Ouvrez ensuite la partie supérieur du four puis laissez cuire jusqu'à qu'il soit cramé.
- # Laissez attendez un peu après la sortie du four. Placez au réfrigérateur et laissez reposer pendant 1 nuit.
- # Coupez en forme carré puis servez.

N-B; Ce dessert est préféré pendant la période de ramadan, avec son goût cramé et frais.