



Bourré De Gullac

Güllac Dolması



10 feuilles güllaç
3 tasses de lait
1 tasse de sucre
Pour l'intérieur:
2,5 tasses de lait
1 tasse de sucre
1 cuillère à soupe de farine de riz
2,5 cuillère à soupe de fécule de maïs
1 tasse de noix de coco café
1 paquet de vanille
Pour la surface:
2 cuillères à soupe de noix de coco
2 cuillères à soupe de noix de sol

- # Préparez l'intérieur. Mettez dans une casserole, du lait, du sucre, du fécule de maïs, de la farine de maïs et de la noix de coco.
- # Placez à moyenne température, laissez cuire jusqu'à qu'elle soit à point. Rajoutez de la vanille juste avant de retirer du feu.
- # Faites chauffer le sucre et le lait pour mouiller le güllaç. Mouillez petit à petit.
- # Pliez comme une enveloppe. Placez du mélange au milieu puis fermez comme une enveloppe.
- # Faites la même chose avec les autres feuilles de güllaç puis placez dans un plat de service. Versez le lait qui reste.
- # Saupoudrez une bonne quantité de noix de coco. Mettez des noisettes au milieu.
- # Laissez attendre au réfrigérateur pendant 1 heure puis servez.

N-B; Vous pouvez décorer avec toutes les épices que vous voulez. Mais les épices comme les noix peuvent rendre la couleur plus foncé, d'où il faudra consommer plus rapidement.