



Dessert De Goutte

Damla Tatlısı



½ paquet de beurre (125 g)
1 tasse de noix de coco
1 tasse de sucre en poudre
1 œuf
2 cuillères à soupe de cacao
1 cuillère à café de bicarbonate de soude
De la farine tant que possible
Pour le sirop :
2 tasses de sucre
2 tasses d'eau
½ citron

- # Faites bouillir les ingrédients puis laissez refroidir.
- # Mélangez avec les bouts de doigts, du beurre, un œuf, du sucre en poudre, de la noix de coco et du cacao.
- # Rajoutez de la farine mélangé avec de la carbonate, puis de la farine jusqu'à obtenir une pâte qui ne colle pas aux mains.
- # Prenez des morceaux de pâte de la taille d' ½ noix.
- # Faites un cylindre avec la pâte, de façon à ce que le bas soit épais et le haut fin.
- # Placez les gouttes dans un plat de cuisson. Faites cuire au four préchauffé à 190 degrés pendant 20 minutes.
- # Versez du sirop froid, après 5 minutes de la sortie du four.
- # Vous pouvez servir après que le sirop soit absorbé.

N-B; Pour savoir si la pâte est à point, prenez un morceaux de la taille d'un pois chiche, jetez dans une poêle chaude, si elle ne se disperse pas, c'est qu'elle est à point.