



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Les recettes de cuisines

Dessert De Doigt A La Semoule

İrmikli Parmak Tatlısı



½ paquet de margarine
1 tasse d'huile végétale
2 œufs
½ tasse de sucre granulé
1 paquet de vanille
1 sachet de poudre à pâte
De la farine tant que possible
Pour la surface:
1 tasse de semoule
Pour le sirop:
3 tasses de sucre en poudre
3 tasses d'eau
1 cuillère à soupe de jus de citron

- # Mettez dans un bol de pétrissage, de la margarine, des œufs et du sucre granulé. Mélangez avec les bouts de doigts.
- # Rajoutez de la vanille, de la poudre à pâte et de la farine jusqu'à obtenir une pâte mi- solide.
- # Séparez la pâte en 30 morceaux. Arrondissez tous les morceaux puis donnez la forme d'un doigt.
- # Roulez les doigts de pâte, dans l'assiette qui contient de la semoule. Placez dans un plat non huilé.
- # Faites cuire au four préchauffé à 180 degrés.
- # Pendant que le dessert est au four, préparez le sirop. Faites bouillir le sucre et l'eau dans une casserole. Rajoutez du jus de citron puis faites bouillir encore 10 minutes.
- # 10 minutes après la sortie du four, versez le sirop tiède.
- # Vous pouvez servir après 2 heures.

N-B; Vous pouvez utiliser du pavot en poudre au lieu de la semoule.