



Dessert Arabe

Arap Tatlısı



1 paquet de pain rassis pour toast
1 paquet de beurre (250 g)
Pour la crème:
3 tasses de lait
3 cuillères à soupe de sucre
2 cuillères à soupe de féculle
1 cuillère à soupe de farine
Pour le sirop:
2 tasses de sucre
2 tasses d'eau

Préparez la crème en premier ; Rajoutez dans une casserole, du lait, du sucre, du fécul de maïs et de la farine. Faites cuire à moyenne température jusqu'à qu'il devient foncé.

Mettez dans une autre casserole, de l'eau et du sucre. Faites bouillir une fois puis laissez refroidir.

Prenez les bords des tranches de pain. Séparez en morceaux avec les mains. Rajoutez du beurre fondu et tiède dessus.

Placez la moitié des pains préparés, dans un plat de cuisson en pressant. Rajoutez de la crème froid. Laissez le pain qui reste sur la surface.

Faites cuire au four préchauffé à 190 degrés jusqu'à qu'il devient rose. (25 minutes)

Faites reposer le dessert pendant 5 minutes après la sortie du four. Versez le sirop froid dessus.

Faites reposer au réfrigérateur pendant 25 minutes puis coupez en carré et servez.

N-B; Ce dessert appartient à Région d'Antakya.