



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 féculé
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 féculé 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.