



Babil

Babil



125 gr. de beurre
125 gr. de margarine
2 oeufs
3 tasses de farine
1 cuillère a café de vinaigre
2 cuillères a café de sel
2 tasses de noix broyées
Pour le sirop:
2,5 tasses de sucre en poudre
3 tasses d' eau
1 cuillère a soupe de jus de citron

- # Tout d'abord mélangez l'eau et le sucre en poudre et faites bouillir pour préparer le sirop puis laissez refroidir.
- # D' autre part, mélangez dans un bol, les oeufs, le yaourt, le vinaigre et la farine.
- # Pétrissez la pate pendant un certains temps et laissez reposer couvert pendant un demi-heure.
- # Coupez la pate reposée en 12 morceaux .
- # Tout les pates doivent être ouvert d'une maniere subtile.Ouvrez les pates feuilletés , coupez vers le haut sous la forme d'une épaisseur de bande.
- # Mettez 5 bandes par dessus de l'autre et recoupez-les pour qu'elles prennent la forme d'un carré. (Vous obtenez 5 pates en forme de carré l' un dessus de l'autre.)
- # Prenez les 5 unités de pate puis mettez au milieu une cuillère a café de noix.
- Pliez les carrés en forme triangulaire, serrez les bords avec les doigts. Les 11 pates restant se fait de la même maniere.
- # Faites fondre le beurre et la margarine ensemble. Étalez l' huile dans un bac.
- # Dans le bac, mettez les "babil" de façon que la premiere partie triangulaire reste en dessous de la partie epaisse. Mettez de l'huile dans les parties triangulaire pour eviter qu'elles se collent.
- # Apres avoir installé, arrosez l'huile restant sur les "Babil".
- # Mettez le dessert dans un four préchauffé a 190 degrés.
- # Faites cuire jusqu'au grillage (environ 20 minutes)
- # Arrosez le sirop froid sur les "Babil" chaud.
- # Servez le dessert apres l'avoir reposé au moins 2 heures.

N.B: En préparant la pate pour le dessert, ils est conseillé d' utiliser l' amidon de blé.