



## Samsa facile

Kolay Samsa



8 pâtes feuilletées  
1 tasse d'amande  
1 œuf  
2 cuillère à soupe de sucre en poudre  
Pour le sirop:  
1,5 tasse de sucre en poudre  
1,5 tasse d'eau  
1 cuillère à soupe de jus de citron

- # Ouvrez la pâte feuilletée d'une largeur de 2 mm à l'aide d'un rouleau.
- # Mélangez le blanc d'œuf, le sucre en poudre et les amandes pour préparer l'intérieur du dessert.
- # Rajoutez ce mélange dans la pâte feuilletée qui a été ouverte, puis roulez la pâte.
- # Préparez les pâtes feuilletées de la même manière, laissez reposer en couvrant, pendant 45 minutes
- # Coupez les samsas en rouleau d'une largeur de 2 doigts, puis installez sur le plat de cuisson.
- # Étalez sur les rouleaux le jaune d'œuf.
- # Laissez cuire dans un four à 180 degrés.
- # Faites bouillir l'eau et le sucre, puis rajoutez le jus de citron, et laissez encore 2 minutes puis retirez du four.
- # Mettez le sirop préparé sur le dessert chaud sorti du four
- # Servez 2 heures après.

**N-B :** Vous pouvez utiliser les noix dans la préparation du dessert samsa.