



Dessert De Pain

Ekmek Tatlısı



Dessert De Pain (Ekmek tatlısı)
Dessert aux fruits
Ingrédients :
Du beurre
8-9 tranches de pain rassis
2 tasses de lait
1 tasse à thé de raisins secs
2 œufs
2 tasses à café de sucre granulé
1 cuillère à café de cannelle

- # Mouillez les raisins sec pendant ½ heure dans l'eau pour qu'elles gonflent.
- # Mélangez les œufs avec du sucre, puis rajoutez de la cannelle et du lait. Mélangez tous les ingrédients.
- # Mettez du beurre dans les tranches de pain rassis.
- # Placez les tranches de pain rassis dans un plat de cuisson.
- # Versez sur le pain, le mélange de lait.
- # Saupoudrez tout au- dessus, du raisin mouillé.
- # Laissez cuire au four à 180 degrés jusqu'à que les pains absorbe les mélange de lait.
- # Laissez refroidir à température ambiante pendant 1-2 heures puis servez.

N-B: Cette recette est de la manière anglaise.