



Hurmacik

Hurmacik



2 œufs
1 tasse de yaourt
½ paquet de margarine fondue
½ tasse d'huile végétale
½ sachet de levure chimique
5 tasses de farine tout usage
½ cuillère à café de sel
1 tasse de noix hachées
Pour le sirop;
4 tasses de sucre granulé
4 tasses d'eau
Jus d'un demi-citron

- # Laissez bouillir 4 tasses d'eau et 4 tasses de sucre, puis rajoutez du jus de citron et laissez bouillir ensemble pendant 5 minutes, laissez refroidir.
- # Mettez dans un bol de pétrissage, 1 blanc d'œuf, du yaourt, de l'huile et de la margarine fondue puis mélangez.
- # Rajoutez du sel, de la levure et de la farine et pétrissage.
- # Laissez reposer la pâte obtenue pendant 15-20 minutes, puis arrachez des morceaux de la taille d'une noix.
- # Ouvrez la pâte avec les bouts de doigts, mettez des noix battues à l'intérieur puis faites un rouleau.
- # Placez les dessert dans le plat puis mettez du jaune d'œuf dessus.
- # Laissez cuire au four préchauffé à 190 degrés pendant 40 minutes.
- # Versez le sirop après 5 minutes de la sortie du four.
- # Servez 2-3 heures plus tard.

N-B : Le rajout de sel a pour but de faire sortir le goût.