



Sambaba

Şambaba



De la levure de la taille ½ boîte d'allumettes
1 cuillère à soupe de sucre granulé
2 œufs
2 tasses à thé de Yaourt
1 tasse de café d'huile végétale
Une demi-cuillère à café de sel
1 paquet de vanille
5 tasses de farine
1 tasse à café d'eau chaude
Pour le sirop;
3 tasses d'eau
3 tasses de sucre
Jus d'un demi-citron

- # Mettez dans un bol de l'eau, de la levure et du sucre puis mélangez.
- # Rajoutez des œufs, du yaourt, 4 tasses de farine et du sel et pétrissez.
- # Rajoutez de l'huile, 1 tasse de farine et pétrissez.
- # Laissez reposer couvert pendant 40-45 minutes.
- # Rajoutez de la vanille puis continuez à pétrir.
- # Séparez la pâte dans 8 petit plat de gâteau huilé.
- # Laissez reposer la pâte de cette manière pendant ½ heure.
- # Laissez reposer au four à 200 degrés pendant 35 minutes.
- # Mettez dans le sirop composé d'eau, de sucre et de jus de citron, les Samba chaud qui viennent de sortir du four.
- # Laissez 2-3 heures dans le sirop, puis prenez dans l'assiette.
- # Vous pouvez servir en compagnie de crème Chantilly selon votre volonté.

N-B: Vous pouvez trouver les Samba pour qu'elles absorbent bien le sirop.