



Dessert aux Pistaches

Fıstıklı Kara Bacı



1 paquet de beurre (250 grammes)
1 œuf
1 tasse de lait
1 tasse de pistaches
1 tasse à thé de sucre en poudre
2 cuillères à soupe de cacao
1 cuillère à café de cannelle
1 cuillère à café de carbonate
1 pincée de sel
Farine, tant que possible
Pour le sirop:
3,5 tasses de sucre
3,5 tasses d'eau
Jus d'un demi citron
Pour le haut:
45 pistaches entier

- # Pour commencer, préparez le sirop. Mettez l'eau et le sucre dans une casserole. Quand elle bouilli, rajoutez le jus de citron. Laissez cuire pendant 5 minutes puis retirez du four.
- # Mettez dans un bac, du beurre moyennement fondu, du lait, du sucre en poudre et un oeuf. Fouettez attentivement.
- # Rajoutez de la cannelle, du cacao, du sel, de la carbonate et en fin de la farine tant que possible. Pétrissez afin d'obtenir une pâte non-collante.
- # Enfin rajoutez les pistaches battues et pétrissez pour que les pistaches se mélange bien.
- # Séparez la pâte en 45 morceaux environ. Arrondissez les morceaux. Puis donnez la forme ovale en aplatissant.
- # Installez les pâtes dans un plat de cuisson huilée. Ajoutez au milieu des pâtes des pistaches.
- # Mettez au four préchauffée à 180 degrés. Laissez cuire pendant 25 minutes.
- # Dès la sortie du four, versez le sirop froid.
- # Servez 2 heures plus tard.

N-B: Selon la volonté, vous pouvez ajouter de la vanille ou du zeste de citron dans la pâte.