



Boules au Fromage de Lor

Lorlu İftar Topu



½ paquet de beurre
1 tasse à thé de sucre en poudre
2 oeufs
2 cuillères à soupe de yaourt
1 cuillère à soupe de semoule
1 paquet de vanille
1 sachet de levure chimique
1 pincée de sel
Farine tant que possible
Pour l'intérieur;
1 tasse de fromage lor sans sel
1 tasse à thé de sucre granulé
1 Zeste de citron
Pour le sirop;
3,5 tasses de sucre granulé
3,5 tasses d'eau
Jus d'un demi citron

Pour commencer, préparez le sirop. Faites bouillir l'eau et le sucre. Puis rajoutez le jus de citron. Laissez bouillir 5-6 minutes.

Mettre dans un bac du beurre mou, un oeuf, du sucre en poudre et du yaourt. Mélangez à l'aide d'une fourchette.

Rajoutez la semoule, la vanille, du sel, de la levure mélangée avec de la farine et de la farine tant que possible pour obtenir une pâte non-collante.

Laissez reposer la pâte pendant 10-15 minutes. Pendant ce temps, préparez les ingrédients pour l'intérieur.

Séparez la pâte en 30 morceaux égaux. Aplatissez les morceaux avec vos doigts.

Ajoutez à l'intérieur des pâtes, le fromage lor. Ramenez les côtés à l'intérieur pour former une boule.

Installez les boules dans un plat de cuisson huilé et mettez dans un four préchauffé à 180 degrés. Laissez dans le four jusqu'à qu'elle devienne rose.

Versez le sirop après 2 minutes de la sortie du four.

N-B: Dans ce dessert vous pouvez utiliser de la crème à la place du fromage.