



Gonpare

Gönpare



100 gr. de beurre
1 tasse à thé d'huile végétale
1,5 tasse à thé de lait
1 œuf
1 cuillère à café de semoule
1 tasse à thé de sucre en poudre
3 tasses de farine
1 paquet de vanille
1 cuillère à café de levure chimique
3 cuillères à soupe de cacao
Une demi-cuillère à café de sel
50 noix
Pour le sirop;
3 tasses de sucre en poudre
3 tasses d'eau
Jus d'un demi citron

- # Préparez le sirop en premier. Laissez bouillir l'eau et le sucre ensemble. Quand elle commence à bouillir, rajoutez du jus de citron puis retirez du four après quelques minutes. Laissez refroidir.
- # Mettez dans un bol de pétrissage creux, de la farine, du beurre ramolli à température ambiante, de l'huile, du lait, un œuf, de la semoule, du sucre en poudre, de la vanille, de la poudre à pâte et du cacao. Pétrissez l'ensemble.
- # Laissez reposer la pâte couverte pendant 15 minutes.
- # Prenez des morceaux de la taille d'une noix, roulez entre vos paumes puis installez dans un plat de cuisson sans huile.
- # Placez tous les Gönpare dans le plat puis enfoncez une noisette sur chaque.
- # Mettez le plat au four préchauffé à 175 degrés puis laissez cuire jusqu'à que les Gönpare deviennent solide sans les cramer.
- # Retirez du four, attendez 5 minutes puis versez du sirop froid.
- # Fermez le plat avec un autre plat. Laissez reposer de cette façon pendant 3 heures pour que les Gönpare absorbent le sirop.
- # Mettez sur les assiettes puis servez. Les Gönpare sont plus délicieuses après quelques jours.

N-B: Gön est un adjectif qui signifie foncé, brune, noir dans les régions du Sud et du Sud-Est.