



Sucrierie à La Crème

Kaymak Şekeri



½ kg. de lait (2,5 tasses)
2,5 tasses de sucre granulé
1 cuillère à soupe de sucre en poudre

- # Mettez dans une casserole en acier, du lait frais et du sucre. Mélangez pour faire fondre le sucre.
- # Mettez le mélange à moyenne température et mélangez régulièrement pour que le lait ne déborde pas.
- # Quand elle commence à bouillir, réglez le four à basse température.
- # Pendant ce temps, continuez à mélanger pour que le lait se solidifie.
- # De cette façon, l'étape de débordement est précédée et suite à l'étape de solidification.
- # Dans cet état, vous devez entendre des bruits en mélangeant. Ce bruit vous montre que la sucrierie est prête.
- # Retirez du four puis attendez que la chaleur disparaît. Quand elle devient tiède, mélangez rapidement avec une cuillère en bois pour que le mélange devienne blanc.
- # Saupoudrez du sucre en poudre sur une surface plate.
- # Versez le mélange de sucrierie sur cette surface à la largeur d'1 cm et attendez qu'elle se solidifie.
- # Quand elle devient solide, coupez en carré puis prenez sur une assiette.

N-B: Le mélange va déborder pendant la cuisson, donc il faut mélanger de haut en bas pour faire respirer.