Cezerye

Cezerye

3 tasses de carottes finement râpées
1,5 tasses sucre
1 tasse de noix
Une demi-tasse d'amidon de blé
1 zeste de citron râpé
1 tasse d'eau de coco

Râpez les carottes finement, mettez dans une casserole, rajoutez 1 cuillère à soupe d'eau puis fermez le couvercle.
Laissez cuire jusqu'à qu'elle se ramolli à basse température.
Rajoutez du sucre, puis laissez cuire jusqu'à qu'elle devient complètement molle.
Rajoutez de l'amidon de blé avant de retirer du four et laissez cuire avec le couvercle ouvert jusqu'à qu'elle devienne durs.
Rajoutez enfin, du zeste de citron et des noisettes battues, mélangez puis retire du four.
Mouillez un plat avec coté, filtrez l'eau puis versez le mélange à la largeur de 2-3 cm. Reformez avec une cuillère puis mettez au réfrigérateur.
Laissez attendre pendant une nuit puis coupez à la taille d' ½ boite d'allumette.
Trempez tous les côtés du Cezerye à la noix de coco.
Mettez dans une assiette puis sortez du réfrigérateur quand vous servez.

N-B: L'originale de Cezerye se prépare avec de la gélatine de bœuf au lieu de l'amidon de blé. Mais il y des gélatines sous le nom de gélatine de bœuf, qui sont mauvais pour la santé. Pour cela, il est préféré d'utiliser de l'amidon de blé.