

Reveusebleue_12



J'ai cru trouver une recette de Loukoum sur un site, la photo était magnifique mais je pense que c'était des loukoum du commerce qu'elle a pris en photo..

Catastrophique première recette que j'essaie de ce site mais surtout la dernière Je ne les ai pas mis dans le sucre glace et maïzena pour que vous puissiez voire le résultat

J'ai suivi la recette à la lettre.... Mais voici le résultat, une espèce de gelée gluante rien à voire avec les vraies Loukoums du commerce

Conclusion si vous voyez une recette avec ces ingrédients ne l'essayez même pas !!!!

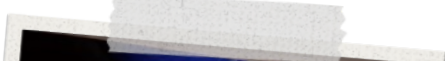
Si quelqu'un à une recette digne de ce nom, je suis preneuse

Ingredients

- 2 tasse d'eau
- 1,5 tasse sucre
- ½ tasse maïzena
- ¼ c-a-c de sel
- 1 c-a-soupe eau de rose
- 1 c-a-soupe de sirop de grenade
- ½ jus de citron
- 1 poignée de pistache concassées
- Quelques gouttes de colorant rouge (facultatif)
- Enrobage :
- 2 c-a-soupe sucre glace
- 1 c-a-soupe de maïzena
- huile

Instructions

1. Dans une casserole verser l'eau, sirop de grenade, sucre, maïzena sel et jus de citron.
2. Ajouter si désiré le colorant rouge 6 gouttes approximativement pour accentuer la couleur.
3. Cuire sur feu moyen et continuellement remuer sans cesse (c'est important) en utilisant le fouet ou la cuillère en bois jusqu'à ce que la préparation épaississe au maximum. Incorporer les pistaches concassées ainsi que l'eau de rose.
4. Verser dans le moule et lisser la surface avec le dos de la cuillère. Laisser toute une nuit.
5. Le lendemain, mélange dans un bol le sucre glace et la maïzena et parsemer la surface du loukoum.
6. Sur un plan de travail étaler un mélange de sucre glace et maïzena et retourner la pâte à loukoum.
7. Prendre un couteau (huiler au préalable afin de faciliter le découpage des loukoum) et découper des petits carrés.
8. Enrober la pâte à loukoum du mélange de maïzena et sucre glace et placer dans une boîte hermétique.





voici la photo sur le site qui m'a donné envie d'essayer cette sois disant recette de loukoums

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur zodiosphere.fr