

GULAB JAMUN

Bonjour (en français, sri lankais, arabe et indien)

Pour faire des gulab jamun, il faut

- 75g de **lait en poudre**
- 2 cuillères à soupe de **beurre**
- 1 cuillère à soupe de **farine**
- 1 cuillère à soupe de **semoule fine** trempée dans l'eau chaude
- 2 à 3 cuillères à soupe de **lait**
- une pincée de **levure**

Pour le **sirop** dans lequel on va tremper les Gulab jamun, il faut :

- 1 bol de **sucre en poudre**
- 1 bol d'**eau**
- 2 **cardamomes** écrasées
- 1 cuillère à café de **jus de citron**
- de l'**huile** pour la friture

Pour la pâte des gulab jamun : mettre dans un bol le lait en poudre, une pincée de levure, la farine, le beurre et mélanger. Quand le beurre est bien mélangé, ajouter la semoule et mélanger. Ajouter le lait et mélanger pour obtenir une pâte. Laisser reposer pendant 10 minutes.

Diviser la pâte en petites boules. Mettre les boules dans l'huile pas trop chaude. Quand elles sont bien dorées, les sortir.

Bon appétit (en indien, pakistnais)