

Morokko

Recette Sri Lankaise

Ingrédients :

$\frac{1}{2}$ verre de farine de pois chiches
2 verres de farine de blé
 $\frac{1}{2}$ cuillère à café de sel
1 pincée de poivre
1 cuillère à café de graines de sésame
Huile (pour la cuisson)



Préparation

Dans une poêle, faire chauffer 7 mn à feu doux la farine de blé tout en remuant. Réserver.

Dans un saladier mélanger tous les ingrédients.

Incorporer de l'eau chaude jusqu'à obtenir une pâte fluide (purée).

Faire chauffer l'huile à feu moyen dans une poêle à hauts bords.

Mettre la pâte dans une poche à douille.

Presser la poche et disposer la pâte dans l'huile en faisant des spirales.

Laisser dorer, sortir les gâteaux et les égoutter sur du papier absorbant.

Laisser refroidir.

Servir avec du thé.

Merci à Jeya-Ruby.