

## Zlabia algérienne ou zalabia



### **Ingrédients *Zlabia algérienne ou zalabia:***

- 500g de farine tamisée
- 1/2 cuillère a soupe de levure
- 160g de miel
- sel
- huile de tournesol pour la friture

### **Préparation Zlabia algérienne ou zalabia:**

1. Dans un recipient, disposez la farine en fontaine, versez la levure délayée dans un verre d'eau tiède. Salez puis pétrissez avec vos mains jusqu'à obtention d'une pâte molle et homogène.
  2. Couvrez la pâte a zlabia d'un linge et laissez reposer pendant 2 heures.
  3. Prenez un morceau de pâte puis faites une couronne.
  4. Plongez ensuite les beignets dans de l'huile bien chaude pour friture.
  5. Faites chauffer le miel dans la casserole.
  6. Lorsque les zlabia sont bien dorés, plongez-les dans le miel et faites-les égoutter dans une passoire à pied.
-