

Sphériès (Gâteaux à la matsa)



8 personnes

Temps de préparation:

10 min

Temps de cuisson:

5 min

Temps total:

15 min

Le mot du cuisinier

Un must have pour la Mimouna

Ingrédients

8 cuillères à soupe de farine de matsa (farine de galette)

8 œufs

½ cuillère à café de levure chimique dans 1 cuillère à soupe d'eau

Huile pour la friture

Pour le sirop :

1 litre d'eau

250g de sucre en poudre

½ verre de rhum Négrita

Instructions

1. Mettre dans une casserole l'eau et le sucre
2. Pour faire un sirop, bouillir à grand feu jusqu'à que le sirop prend forme mais pas au poing
3. Éteindre le feu et ajouter le rhum
4. En même temps mettre une poêle avec de l'huile à chauffer
5. Casser les œufs dans un saladier
6. Les battre avec un fouet à main ou électrique
7. Ajouter rapidement les cuillères de farine de galette
8. Continuer à battre
9. Rajouter la levure chimique. Il faut que la pâte soit assez molle, si elle ne l'est pas ajouter une goutte d'eau
10. Remplir une cuillère à café de cette pâte et avec l'aide du dos d'une autre cuillère
11. Déposer le tas de pâte dans l'huile
12. Recommencer tout en surveillant les précédents qui vont gonflés
13. Dès qu'ils sont dorés les jeter aussitôt dans le sirop,
14. Retirer les de la casserole délicatement