

# Sfereets ou gâteau au pain azyme



Préparation : 30 min

Cuisson : 8 min par série de friture

10 œufs

2 galettes de pain azyme (que vous trouverez dans les magasins spécialisés en produits orientaux)

huile pour friture.

Sirop

200 g de sucre

1/2 l d'eau

4 cuillerées à soupe de rhum  
Faites fondre le sucre et l'eau. Portez à ébullition pendant 10 min et ajoutez le rhum.

Émietter les galettes, les moule très finement au moulin à café (ou les piler au pilon).

Battez les blancs d'œufs en neige. Battez aussi, mais séparément, les jaunes à la fourchette.

Mélangez le tout et versez-y la poudre de galette.

Prélevez une cuillère à dessert du mélange et plongez-la doucement dans la friture moyennement chaude en poussant avec le doigt.

A mesure que les gâteaux gonflent, augmentez la chaleur. Retirez les une fois dorés et plongez-les aussitôt dans le sirop chaud.