

Recette Chebakia (zlabia)



Ingredients

- 250g de farine de blé dur
- 250g de farine fine
- 1 cuillerée à café de sel
- 20g de levure boulangère
- 2kg de miel
- 2 cuillerées à soupe de fleur d'oranger
- Huile pour la friture
- L'eau tiède

Recette Marocaine

Préparation

- Mettre la farine tamisée dans une jatte, creuser un puit, ajouter la levure délayée dans l'eau tiède, le sel, mélanger la farine avec l'eau tiède jusqu'à obtention d'une pâte homogène, malaxer fortement pendant 20 minutes, ajouter l'eau petit à petit en aérant la pâte et la battre vigoureusement à la main sur la jatte, ajouter de l'eau jusqu'à obtenir une pâte liquide, laisser la pâte reposer pendant 3 heures.
- Faire chauffer le miel dans une casserole ajouter-le, deux cuillerées à soupe de fleur d'oranger.
- Faire chauffer l'huile dans une poêle, remplir l'entonnoir avec la pâte coulante et essayer de dessiner une fleur sur l'huile chaude.
- Faire dorer les (zlabia) de deux faces, les retirer et les tremper immédiatement dans le miel chaud, continuer l'opération jusqu'à l'épuisement de la pâte.
- Conserver-les dans une boîte bien fermée.