

KNAFA

(20 pièces)

Cheveux d'ange ou feuilles de brique 250 gr

Les cheveux d'anges sont des pâtes arabes, on peut les remplacer par des feuilles de briques passées à la machine à pâtes (spaghettis)

Amandes émondées grillées et concassées 150 gr

Beurre doux 100 gr

Gomme arabique 1 cuillère à café

Cannelle 1 cuillère à café

Fleur d'oranger 2 cuillère à soupe

Blanc d'œuf 30 gr

Sirop : 150g de miel+25 cl d'eau de fleur oranger

Faire fondre le beurre et le mélanger avec les cheveux d'ange ou feuilles de briques en spaghettis

Mettre la ½ de cette préparation dans plat rectangulaire ou rond de 4 à 5 cm de hauteur et diamètre 18 cm au four à 200° et faire dorer au four à 200° pendant 15 à 20'

Ajouter aux amandes l'eau de fleur d'oranger, la cannelle et la gomme arabique et le blanc d'œuf

Étaler cette préparation sur la pâte dorée, remettre par dessus l'autre moitié de cheveux d'ange ou feuilles de briques et faire griller à 200°

A la sortie du four verser le sirop tiède

Laisser absorber

Repasser au four pour sécher est couper en dés ou losanges