Comment faire les Chebakia?

<u>Recette Marocaine.</u>

Pétrir ensemble: 1.2 kg de farine, 2 jaunes d'œufs, 250g de graines de sésame moulues, 1/2 cuillère à café de gomme arabique, 1 pincée de sel, 80g de beurre fondu, 150g d'huile, 1 cuillère à soupe d'anis en poudre, 1 cuillère à soupe de cannelle en poudre, 1 dose de safran, 80g d'eau de fleurs d'oranger, 2 cuillères à soupe de vinaigre blanc et 1/2 sachet de levure chimique. Quand la pâte est bien mélangée, laisser reposer 1/2 heure.

Etaler une petite partie de la pâte sur 2mm d'épaisseur environ puis détailler à l'aide d'une roulette à dents, des rectangles.

Avec la même roulette faire 4 traits dans l'intérieur des rectangles sans toucher les bords.

Passer un doigt sur une bande sur deux et rentrer un des bords pour le faire ressortir.

Déposer sur une plaque.

Faire chauffer de l'huile neutre (colza, arachide…)et déposer délicatement des chebakias dans l'huile chaude (mais pas trop). Les retourner de temps en temps.

Quand ils sont bien dorés, les sortir de l'huile et les verser dans du miel tiède.

Puis les sortir du miel et les laisser égoutter. Saupoudrer de graines de sésame.

Servir avec un thé à la menthe.

Dem... - CFA Avignon - Pâtisserie