



Lalanga

Lalanga



3 œufs
3 tasses de farine
2,5 tasses d'eau
1 cuillère à café de bicarbonate de soude
1 cuillère à café de sel
De l'huile végétale pour la friture
Pour le sirop ;
2 tasses de sucre granulé
2 tasses d'eau
1 cuillère à café de jus de citron

Préparez le sirop en premier. Mettez dans une casserole, de l'eau et du sucre granulé, quand elle bout, rajoutez du jus de citron. Laissez bouillir encore 5 minutes, retirez du feu puis laissez refroidir.
Mettez dans un bol de mélange creux, des œufs, de la farine tamisée, de l'eau tiède, du sel et du bicarbonate. Mélangez avec un mixeur ou un fouet pour obtenir une pâte lisse.
Couvrez le bol de mélange puis laissez reposer la pâte pendant au moins 1 heure.
Mettez de l'huile de friture dans une poêle. Chauffez l'huile. Remplissez une tasse de café avec de la pâte puis versez dans l'huile. Faites cette manipulation pour chaque morceau. (1 lalanga se forme ½ tasse de café). La pâte s'étale dans l'huile.
Jetez dans le sirop quand les deux surfaces sont grillées. Laissez attendre 5-6 minutes dans le sirop puis sortez sur une assiette.
Quand elle refroidit, décorez avec des noisettes ou des noix battues puis servez.

N-B: Lalanga est une recette qui vient de la cuisine ottomane.