Luqaimat au sirop de dattes

Les petites boules dorées du Golfe, croustillantes à l'extérieur et moelleuses à l'intérieur, arrosées de sirop de dattes et de cardamome.

6 personnes	10 min préparation	20 min cuisson	30 min au total	moyen niveau

Ingrédients

- 250 g de farine
- 2 c. à soupe d'amidon de maïs
- 1 c. à café de levure boulangère sèche
- 1 c. à soupe de sucre
- 300 ml d'eau tiède
- 0,5 c. à café de cardamome moulue
- 1 l de huile de friture
- 150 ml de sirop de dattes

Préparation

1. Mettre la farine, l'amidon, la levure, le sucre, la cardamome et l'eau dans le bol et mélanger en pâte épaisse et collante.
   1 min / vitesse 5
2. Laisser lever 1 heure à couvert jusqu'à ce que la pâte forme des bulles.
3. Chauffer l'huile et prélever de petites quantités de pâte avec une cuillère mouillée.
4. Frire les boules jusqu'à belle coloration, puis égoutter sur du papier absorbant.
5. Servir chaudes arrosées de sirop de dattes.

Le conseil de Tiha
Mouille ta cuillère entre chaque prélèvement : la pâte glisse toute seule.

Conservation : À consommer rapidement, le jour même.