Qatayef farcis aux noix et sirop

Les petites crêpes épaisses du Ramadan, pliées sur une farce de noix à la cannelle puis trempées dans le sirop. Un classique du mois sacré.

8 personnes	30 min préparation	20 min cuisson	50 min au total	moyen niveau

Ingrédients

- 250 g de farine
- 50 g de semoule fine
- 1 c. à café de levure boulangère sèche
- 1 c. à soupe de sucre
- 450 ml d'eau tiède
- 200 g de noix
- 50 g de sucre pour la farce
- 1 c. à café de cannelle
- 250 g de sucre pour le sirop
- 200 ml d'eau

Préparation

1. Mettre la farine, la semoule, la levure, le sucre et l'eau dans le bol et mélanger en pâte fluide.
   1 min / vitesse 5
2. Laisser reposer 30 minutes.
3. Cuire de petites louches de pâte dans une poêle chaude, d'un seul côté, jusqu'à ce que des bulles apparaissent.
4. Vider le bol, mixer les noix avec le sucre et la cannelle.
   5 sec / vitesse 5
5. Garnir les crêpes tièdes de farce, plier en demi-lune et pincer les bords.
6. Cuire le sirop dans le bol rincé, puis y tremper les qatayef.
   8 min / 100°C / vitesse 1

Le conseil de Tiha
Ne retourne pas les crêpes : la face non cuite doit rester moelleuse pour bien se souder.

Conservation : 2 jours au réfrigérateur.