Zlabia au safran et sirop de rose

Une zlabia d'un beau jaune safran, croustillante, trempée dans un sirop léger à l'eau de rose. Une version raffinée du beignet oriental.

8 personnes	15 min préparation	30 min cuisson	45 min au total	moyen niveau

Ingrédients

- 250 g de farine
- 40 g d'amidon de maïs
- 1 c. à café de levure boulangère sèche
- 350 ml d'eau tiède
- 1 pincée de safran
- 1 l de huile de friture
- 250 g de sucre
- 200 ml d'eau
- 1 c. à soupe d'eau de rose

Préparation

1. Infuser le safran dans l'eau tiède 10 minutes.
2. Mettre la farine, l'amidon, la levure et l'eau safranée dans le bol et mélanger.
   1 min / vitesse 5
3. Laisser lever 1 heure à couvert, puis verser dans une poche à douille.
4. Frire des spirales dans l'huile chaude jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
5. Rincer le bol, y mettre le sucre et l'eau, puis cuire le sirop.
   8 min / 100°C / vitesse 1
6. Ajouter l'eau de rose au sirop, y tremper les zlabias, puis égoutter.

Le conseil de Tiha
Écrase les filaments de safran entre tes doigts avant l'infusion pour une couleur plus intense.

Conservation : 2 jours dans une boîte ouverte.