

Laddou, petites friandises indiennes

Un voyage en Inde, ça vous tente ?

Voici de petites friandises appelées « laddou » dont ils raffolent, là-bas...Je vous donne la recette de suite...J'ai goûté, c'est extra mais à manger avec modération, bien sûr !



Il faut :

250 g de beurre
250 g de farine de pois chiches bio
25 g de noix de coco râpée
50 g de poudre d'amande
1 cc de cannelle
150 g de sucre glace

Dans une grande poêle, faire fondre le beurre en morceaux, à feu doux. Il ne faut pas qu'il brûle.

Ajouter petit à petit la farine de pois chiche, tout en remuant sans cesse à la spatule en bois. Remuer une vingtaine de minutes pour que tout soit bien homogène et que l'odeur embaume la pièce.



Ajouter la noix de coco râpée, la poudre d'amande et la cannelle. Mélanger bien. Ça doit ressembler à la texture du sable mouillé.



Hors du feu, ajouter le sucre glace et bien mélanger de nouveau pour bien l'incorporer.



La pâte est granuleuse et ressemble à un crumble. Laisser refroidir. Façonner des petites boules à saupoudrer de cannelle et de noix de coco râpée, pour la déco...



Conservation : 1 semaine au réfrigérateur dans une boîte hermétique.