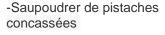
Cigares au miel

Ingredients

- -400 g de mélange de Halva (produit turque) et amandes
- -Beurre (je n'ai pas mesuré mais il faut bien badigeonner les feuilles filo donc je faisais fondre au fur et à mesure)
- -feuilles filo
- -Miel
- -eau de fleur d'oranger
- -1 cuillère à café de cannelle
- -1 càs de sucre en poudre

Mode de préparation

- -Dérouler la pâte filo
- -Badigeonner la première feuille filo de beurre fondu
- -Saupoudrer généreusement des amandes concassées grossièrement, sucre et la cannelle j'ai utilisé cacahouètes et amandes).
- -Placer un bâton fin au bord et commencer à enrouler délicatement la pâte filo.
- -Badigeonner la seconde feuille filo de beurre fondu, et placer au bord le boudin et enrouler de nouveau.
- -Appuyer sur les bords du boudin et faire glisser une extrémité de façon à froisser le boudin, ensuite retirer le bâton.
- -Disposer le boudin dans un plat allant au four (un plat à gratin pour moi)
- -Faire de même pour reste de feuilles filo.
- -Prenez soin de bien serrer les boudins entre eux.
- -Arroser les baklawa rolls de reste de beurre fondu.
- -Il est préférable de découper les baklawa rolls avant d'enfourner car à la sortie du four il faut attendre que ça refroidisse.
- -Enfourner dans un four préchauffé à 180 degrés durant 20- 25 ou jusqu'à ce que la surface soit dorée.
- -Chauffer le miel et ajouter l'eau de fleur d'oranger.
- -A la sortie du four, verser le miel tiède sur toute la surface des baklawa rolls.



saliha.n@gmx.fr

