

Konafa

Ingredients:

500 g de cheveux d'ange

100 g de beurre

raisins secs

noisettes hachées

noix de coco râpée

sucres glace

Sirop:

2 verres de sucre

1 verre d'eau (verre à thé)

2 cuil. à café de citron pressé



Préparation:

Préparer le sirop avec les ingrédients ci-dessus.

Posez dans un moule beurré la moitié des cheveux d'ange. Bien presser pour lui donner la forme du moule.

Versez la moitié du beurre dessus. Saupoudrez de sucres glace, de raisins secs, de noisettes et de noix de coco. Poser dessus le reste des cheveux d'ange. Versez le reste du beurre sur le tout et enfournez pendant 40 mn à 180°C.

A mi-cuisson, retourner la konafa et laissez cuire à nouveau.

Une fois cuit, sortez la konafa du four et versez le sirop dessus.

Servez la Konafa tiède ou froide.