

Recette de Kanawla (pour 15 pièces)



Ingredients



Pour la pâte :

- ☐ 2 tasses de farine
- ☐ 4 cuillères à soupe d'huile
- ☐ ½ tasse d'eau tiède (environ)

Pour la farce :

- ☐ ½ tasse de riz
- ☐ ½ tasse de dholli gramme (pois chiches concassés)
- ☐ 1 tasse de coco râpée fraîche
- ☐ ½ tasse de sucre en poudre (ajustez selon votre goût)
- ☐ 1 cuillère à café de cardamome en poudre

Pour la friture :

- ☐ 1 tasse d'huile végétale

Directions

Préparation de la farce

- Dans une poêle sèche, faites griller le riz et le dholli gramme séparément à feu moyen jusqu'à ce qu'ils prennent une légère coloration dorée. Laissez-les refroidir complètement.
- Une fois refroidis, réduisez le riz et le dholli gramme en poudre fine à l'aide d'un mixeur ou d'un moulin à épices.
- Dans un grand bol, mélangez le riz et le dholli en poudre. Ajoutez la noix de coco râpée, le sucre en poudre et la cardamome en poudre. Mélangez bien tous les ingrédients jusqu'à obtenir une farce homogène.

Préparation de la pâte

- Dans un autre bol, mélangez la farine et le sel. Ajoutez l'huile et frottez le mélange entre vos mains jusqu'à ce que la texture ressemble à de la chapelure grossière.
- Ajoutez l'eau tiède petit à petit en pétrissant jusqu'à obtenir une pâte souple et lisse. Couvrez la pâte avec un torchon humide et laissez-la reposer pendant 15 minutes.

Façonnage des Kanawlas

- Sur une surface légèrement farinée, divisez la pâte en 15 petites boules égales.
- À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, aplatissez chaque boule en un cercle fin d'environ 10 cm de diamètre.
- Placez une cuillère à café de farce au centre de chaque cercle de pâte. Pliez le cercle en deux pour former un demi-cercle.
- Scellez les bords fermement en les pinçant du bout des doigts ou en utilisant une petite fourchette pour créer un motif. Assurez-vous que la pâte soit bien fermée pour éviter que la farce ne s'échappe pendant la friture.
- Dans une poêle profonde, faites chauffer l'huile à feu moyen. L'huile est à la bonne température lorsqu'une petite boule de pâte bouillonne doucement.
- Déposez délicatement les Kanawlas dans l'huile chaude, en les faisant frire en petites quantités pour ne pas surcharger la poêle. Faites-les cuire pendant 3-4 minutes de chaque côté, jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants.
- Retirez les Kanawlas de l'huile et placez-les sur une assiette recouverte de papier absorbant pour enlever l'excès d'huile.
- Laissez-les refroidir légèrement avant de les déguster.
- Ces douceurs se conservent plusieurs jours dans une boîte hermétique. Bonne dégustation!

