Recette de Tekwa Patat

Ingredients

- [ ] 500 g de Patate Douce
- [ ] ½ tasse de Farine Tout Usage
- [ ] 1 cuillère à café de Poudre de Cardamome
- [ ] 2 cuillères à soupe de Lait en Poudre
- [ ] Huile (pour la friture)

Directions

1. Faites bouillir les patates douces jusqu'à ce qu'elles soient tendres à la fourchette.
2. Pelez les patates douces et écrasez-les en une pâte lisse.
3. Dans un bol, ajoutez les patates douces écrasées, la farine, la poudre de cardamome et le lait en poudre. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte souple.
4. Huilez vos mains et façonnez la pâte en petites boules.
5. Roulez chaque boule en un disque à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Découpez des petits disques circulaires avec un emporte-pièce.
6. Faites chauffer de l'huile dans une poêle profonde à feu moyen. Faites frire les disques jusqu'à ce qu'ils soient dorés des deux côtés.

Joyeuse fête de Diwali !