



Petits gâteaux

Ktaiefs aux cheveux d'ange - pâtisseries marocaines



12h30 **10 min** **20 min** **12h** **613**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 10 personnes

Ingrédients pour les ktaiefs

500 g **Kadaïf**
250 g **Beurre**
150 g **Amande(s) entière(s)**
50 g **Noix (cerneau)**
100 g **Sucre semoule**
1 c. à café **Cannelle en poudre**
1 c. à soupe **Eau de fleur d'oranger**

Ingrédients pour le sirop de sucre

20 cl **Eau**
200 g **Sucre semoule**
1 c. à soupe **Miel liquide**

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Hacher grossièrement les noix et les amandes.
- 2 Faire fondre le beurre dans une casserole.
- 3 Démêler les cheveux d'ange sans les casser, les imbiber de beurre fondu.
- 4 Beurrer le moule.

Étape 2

Préparation des gâteaux

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Préparer la farce en mélangeant les amandes, les noix, la cannelle et le sucre. Mouiller avec un peu d'eau de fleur d'oranger.
- 3 Disposer la moitié des cheveux d'ange dans le moule. Puis ajouter la farce et recouvrir avec le reste de cheveux d'ange.
- 4 Faire cuire au four pendant 15 à 20 minutes : le gâteau doit être doré.
- 5 Préparer le sirop de sucre : faire chauffer dans une

casserole l'eau et le sucre. Une fois le sucre fondu, ajouter le miel. Laisser refroidir.

- 6** Dès la sortie du four, arroser les ktaiefs de sirop de sucre.
- 7** Il est important que le sirop soit froid pour que le gâteau s'imbibe bien.
- 8** Laisser reposer pendant une nuit avant de découper en carrés.