Pâte à samosas

Facile



Ingrédients

Pour 12 pièces

250 g	farine d’épeautre
1.2 dl	eau
1 cc	sel
2 cs	huile de tournesol
1	huile de tournesol
	huile pour la friture

Valeurs nutritives

1 Portion enthält ca.:

225	kcal
3 g	de protéines
14 g	de glucides
17 g	de lipides

Contient du gluten

sans lactose

Préparation

1. Bien pétrir la farine, l’eau, le sel et l’huile avec le crochet à pâte jusqu’à obtenir une pâte souple et laisser reposer 20 minutes sous un linge humide.

2. D’abord à la main puis au rouleau à pâtisserie, former des galettes rondes d’environ 20 cm de diamètre.

3. Précuire les galettes des deux côtés pendant 15-20 secondes dans une poêle très chaude, sans matière grasse.

4. Couper les galettes en deux et badigeonner légèrement le bord droit de blanc d’œuf.

5. Former un cornet avec la pâte en pressant fortement au niveau du raccord.

6 Garnir chaque cornet de 2 cs de farce en la comprimant bien. Badigeonner les bords de la pâte de blanc d'œuf et fermer les cornets.

7 Frire les samosas par portions dans l'huile chaude pendant 3-4 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Les retirer à l'aide d'une écumoire et les laisser égoutter sur du papier absorbant.