



## M'hancha (serpentina)

**ingrédients :** 1 douzaine de feuilles de Dyoul • 400 gr d'amandes émondées • ½ cuillère à café de cannelle • ½ verre d'eau de fleur d'oranger • Miel • 125 gr de sucre fin • Huile

### Préparation

Griller les amandes.

Broyer finement les amandes sèches avec le sucre dans le cutter R2 (avec une lame crantée de préférence). Ajouter la cannelle, arroser d'eau de fleur d'oranger. Mélanger le tout.

Etaler les feuilles de Dyoul en les faisant chevaucher l'une sur l'autre.

Poser au bas des feuilles un rouleau de pâte d'amandes et rouler les feuilles de dyoul autour de cette farce pour obtenir un long rouleau.

Enrouler délicatement en forme de serpent.

Faire frire dans l'huile chaude, dorer les deux faces.

Mettre à égoutter, puis tremper dans le miel fondu.