

Ghana Chin Chin

Ce sont des chips de pâtisserie frite d'Afrique de l'Ouest.

Prép. 15 min

Cuisson 40 min

Total 55 min

Ingrédients pour 8 personnes

- 250 g de poudre d'amande
- 250 g de sucre
- 1 cuillère à soupe de farine
- ½ cuillère à café de levure chimique
- 5 oeufs
- 1 cuillère à café de Brandy (ou d'extrait de vanille)
- 60 g d'amandes effilées
- 2 cuillères à soupe de sucre glace



Instructions

1. À l'aide d'un mélangeur ou à la main, mélanger les ingrédients secs
2. Ajouter le beurre et bien mélanger jusqu'à ce que le beurre soit bien incorporé au mélange.
3. Déposez la boule de pâte sur une surface farinée et pétrissez, en incorporant plus de farine dans la pâte au besoin, jusqu'à ce que la pâte soit lisse, élastique et de couleur uniforme et ne colle plus. La pâte peut être coupée en différentes formes et tailles.
4. Diviser la pâte en deux. Sur une planche farinée, rouler chaque moitié d'environ ¾ cm d'épaisseur. Découpez en forme de frites ou tout autre forme, comme vous le souhaitez. Vous pouvez utiliser une roulette à pizza, c'est très pratique.
5. Faire frire dans l'huile chaude jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Retirer de l'huile, égoutter et servir. Vous pouvez les conserver dans un contenant hermétique jusqu'à un mois.

Au Ghana, on y ajoute parfois de l'oignon, de l'ail et du poivre pour une note salée.

Enjoy your meal !