

13 mars 2013

Cornes de gazelle

Pâte:

- 60 g de beurre fondu
- 250 g de farine
- 60 ml d'eau tiède
- 2 cuillère à café d'eau de fleur d'oranger.
- 2 cuillérées à café de sucre
- 1 pincée de sel
- 1 œuf

Farce:

- 200 g de poudre d'amandes
- 45 g de beurre fondu
- 100 g de sucre en poudre
- 2 cuillérées à café d'eau de fleur d'oranger
- 1/2 cuillère à café de cannelle



MAROC

ETAPE 1:

Mélanger les amandes, le sucre, le beurre fondu, l'eau de fleur d'oranger, la cannelle. Couvrir et mettre à reposer 30 minutes au réfrigérateur. Former ensuite des bâtonnets.

ETAPE 2:

Mélanger la farine, le sel, le sucre, le beurre fondu, l'eau de fleur d'oranger et l'œuf. Pétrir et ajouter de l'eau pour avoir une pâte homogène. Ou de la farine...

Couper la pâte obtenue en 4 morceaux.

Huiler légèrement les morceaux.

Laisser reposer au froid.

Etaler la pâte très finement au rouleau et découper des cercles.

Au centre déposer un bâtonnet de farce et recouvrir de pâte.

Former un croissant et couper les bords

Placer sur une plaque allant au four.

Mettre 12 minutes au four préchauffé à 160°

Participants:

Warda, Inès, Luc, Réjane, Bernard, Abdel, Florence, Philippe, Fariha, Bénédicte, Françoise, Johanna, Dominique, Nathalie-Sophie....