Rochers à la noix de coco

3 blancs d'œufs crus, 150 g de sucre semoule, 150 g de noix de coco

Mélangez les ingrédients puis formez des boules ou des rochers en forme de pyramides.
Placez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et faites-les cuire environ 25 minutes à 160°C.
2e version : 3 blancs d'œufs montés en neige, 250g de sucre semoule, 250 g de noix de coco.
Mélangez le sucre et la noix de coco.
Montez les blancs en neige puis incorporez-les aux poudres. Mélangez, puis formez des boules ou des rochers en forme de pyramides.
Placez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et faites-les cuire environ 25 minutes à 160°C.

Mchewek

Photos : DR

3 mesures d'amandes émondées bien séchées et moulues, 1 mesure de sucre , zeste râpé d'un citron, 2 sachets de vanille (Nouara), 4 ou 5 œufs, 1 tasse d'amandes émondées et concassées, fruit confits ou amandes entières

Mélanger les amandes moulues avec le sucre, le zeste de citron, la vanille et les œufs. Travailler la pâte jusqu'à à ce qu'elle soit ferme et non collante.

Former avec cette pâte des boules de la grosseur d'une noix. Rouler ces boules dans les amandes concassées, les piquer ensuite avec une amande entière ou un fruit confit au milieu de chaque gâteau. Les disposer sur un plateau beurré et légèrement fariné. Faire cuire à four moyen pendant 15 mn

Cornes de gazelle

500 g de farine, 1 œuf, 1/2 verre à thé de beurre fondu, 1 pincée de sel,
2 c à soupe d'eau de fleur d'oranger
La farce : 1 kg d'amandes, 500 g de sucre semoule, 1/2 cuillère café de cannelle, 1/2 verre à thé de beurre fondu,
5 c à soupe d'eau de fleur d'oranger

Mettre la farine, l'œuf, le beurre, le sel, l'eau de fleur d'oranger, bien travailler pour obtenir une pâte homogène et lisse.Former des boules qu'on va couvrir.
La farce : mettre les amandes dans de l'eau bouillante, les monder ensuite, les mixer avec le sucre, la cannelle,

le beurre et l'eau de fleur d'oranger. Former des petits bâtonnets.
Etaler finement les boules de pâte en les huilant un peu, poser dessus les bâtonnets d'amandes, enroulez-les un à un dans la pâte.
Pincer avec les doigts les bâtonnets en hauteur en donnant des formes de croissants puis découper avec une roulette à pâtisserie.
Disposer les cornes de gazelle sur une plaque huilée en les piquant avec une aiguille avant de les mettre au four. Dorer légèrement.

Mhancha

1 douzaine de feuilles de brick, 500 g d'amandes mondées, 100 g de beurre, 100 g de sucre 1/2 verre d'eau de fleur d'oranger, 1/2 cuillère à café de cannelle, 1 blanc d'œuf, miel

Broyer les amandes finement, ajouter le sucre et la cannelle et mélanger tout.Asperger d'eau de fleur d'oranger en mélangeant en même temps jusqu'à ce que la pâte puisse se tenir facilement.Sur une table assez longue, étaler toutes les feuilles de brick en les faisant chevaucher.
Coller les unes aux autres au blanc d'œuf. Au bas de chaque feuille, poser un cigare de pâte d'amandes. (Former ainsi un long bâton de pâte d'amandes). Rouler délicatement les feuilles autour de cette farce pour obtenir un long tuyau. Ensuite enrouler en colimaçon.
Faites dorer dans l'huile, dans une poêle ronde et plate, l'arroser de miel fondu.
Vous pouvez faire des petites mhancha avec chaque feuille de brick.

Sablés

60 g de beurre mou en petits morceaux, 60 g de sucre, 1 œuf, 150 g de farine, vanille (Nouara)

Mélangez dans un saladier la farine et le sucre, ajoutez l'œuf, puis terminez avec le beurre. Pétrissez bien. Ajoutez la vanille (ou autre arôme, selon votre choix).
Vous pouvez rajouter un peu de farine si la pâte colle trop aux doigts.
Formez des boules assez grosses et placez-les sur la plaque de votre four que vous aurez beurrée.
Laissez cuire à 170°C au four pendant 15 min.

Tartellettes

250 g de farine, 175 g de beurre (ou margarine), 70 g de sucre semoule,1 œuf, 1 pincée de sel, 1 sachet de sucre vanille (Nouara), sucre glace (Nouara), confiture de votre choix

Travailler le beurre en pommade. Dans un saladier verser la farine en fontaine. Mettre le beurre ou la margarine au centre ainsi que le sel, le sucre vanillé et le sucre semoule. Mélanger l'ensemble rapidement. Ajouter l'œuf et travailler encore rapidement. Former une boule, envelopper dans un torchon ou un film alimentaire et laisser reposer 1 heure au réfrigérateur. Fariner le plan de travail et étaler la boule de pâte à l'aide d'un rouleau jusqu'à 3 mm d'épaisseur environ. Découper avec des emporte-pièces de formes différente. Disposer les biscuits sur une plaque de four avec du papier sulfurisé. Four chaud à 180°, 10 minutes environ. Fourrer de confiture de votre choix ces sablés et saupoudrer de sucre glace.

Gâteau à la confiture

4 œufs, 200g de sucre, 250g de beurre ou margarine, 2 sachets de levure chimique (Nouara), vanille (Nouara), zeste de citron, 1 pot de confiture (450 g), 2 cs de cacao (Nouara), environ 1kg de farine

On met les œufs, le sucre et on mélange jusqu'à ce que le sucre fonde, ajouter le beurre fondu et la vanille, le zeste de citron, la levure, et la farine.
Mélanger le tout et séparer la pâte, le 1/4 on met le cacao et la farine, les 3/4 on ne met que la farine.
On huile les bords du moule, on étale la pâte blanche ensuite la confiture, on râpe la pâte de cacao, en essayant de le disperser sur tout les coins. Cuire au four 20 à 30m, on laisse un peu refroidir, et on coupe des losanges.