Biscuits en forme d'escargot

Un bol d'huile, un bol d'œufs, un bol de sucre en poudre, un bol de graines de sésame en poudre, 2 sachets de levure pâtissière, 1 sachet de sucre vanillé, 100 g d'amandes pour garnir (facultatif), la farine selon le mélange

Battre les œufs et le sucre en poudre jusqu'à obtention d'un mélange épais, ajouter l'huile en continuant à battre 10 minutes, incorporer les graines de sésame en poudre, le sucre vanillé, la levure, ajouter la farine tamisée peu à peu et pétrir jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
Mettre l'emporte-pièce spécial pour ce gâteau.
Prendre un morceau de pâte et la mettre dans la machine à biscuits, tourner doucement la manivelle pour sortir des cylindres de 12 cm de long, enroulez-les sur eux-mêmes en forme d'escargot, continuer l'opération jusqu'à l'épuisement de la pâte.
Les disposer sur une tôle huilée, les garnir avec les amandes. Faire cuire dans un four assez chaud.
Les conserver dans une boîte bien fermée.

Skendriette

Pour la pâte : 3 mesures de farine, 1 mesure de smen ou de margarine fondue, 1 pincée de sel de table, 1 verre d'eau de rose, 1 c. à c. de vanille
Pour la farce : 500 g d'amandes moulues, 300 g de sucre glace, colorant alimentaire dilué avec son arôme, suivant les couleurs, 1 blanc d'œuf, 3 c. à s. de beurre fondu
Pour le sirop (cherbet) : 2 verres de miel, 1 verre d'eau de rose

Dans un récipient, mettre la farine, la margarine fondue, la pincée de sel et la vanille. Arroser progressivement d'eau de rose jusqu'à obtenir une pâte souple facile à travailler. Former des boules puis laisser reposer.
Préparation de la pâte d'amandes : mélanger les amandes, le sucre glace, le colorant dilué avec l'arôme, le beurre fondu et le blanc d'œuf jusqu'à obtenir une pâte ferme. A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étaler la pâte jusqu'à une épaisseur de 2 mm. Disposer au bord un boudin de pâte d'amandes de 3 cm de diamètre, puis rouler la pâte dessus sur 2 tours. Pincer sur toute la longueur à l'aide du «nekkach». Couper ensuite en losanges. Mettre à cuire au four à température moyenne pendant 20 mn, puis plonger dans le sirop tiède. Présenter dans des caissettes.

La fleur

Photos : DR

Pour la pâte : 4 mesures de farine, 1 mesure de smen ou de margarine fondue, 1 verre d'eau de rose, 1 c. à s. de vanille, une pincée de sel de table, colorant vert dilué dans 1 arôme de pistache, colorant jaune dilué dans 1 arôme de citron, colorant rouge dilué dans l'arôme de fraise, noisettes pour la décoration
Pour la farce : 2 mesures d'amandes moyennes moulues, 1 mesure de sucre glace, 3 œufs, zeste d'un citron
Pour le sirop (cherbet) : 3 mesures de miel, 1 mesure d'eau de rose

Dans un récipient, mettre la farine, le beurre fondu et la vanille. Ajouter la pincée de sel puis mouiller petit à petit avec l'eau de rose jusqu'à obtenir une pâte facile à travailler. La partager en 3 boules, chacune sera colorée comme indiqué sur la photo. Laisser reposer. En même temps, préparer la farce avec les ingrédients indiqués, de manière à former une pâte.
Former des petites boules de 4 cm de diamètre. Les disposer sur un plateau saupoudré de sucre glace pour qu'elles ne collent pas.
Étaler la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, puis passer à la machine â pâte 5 puis 7. Sur un plan de travail, disposer la pâte rose et l'enduire de margarine.
Déposer dessus la pâte jaune. Découper ensuite en forme de carrés de 7 cm de côté.
Mettre une boule de farce au milieu de chaque carré et refermer les bords de la pâte autour de la farce avec le bout des doigts, comme indiqué sur la photo. Décorer chaque gâteau avec une noisette. Les disposer ensuite sur un moule saupoudré de farine. Mettre à cuire à four à température moyenne jusqu'à obtenir une couleur dorée.
Dès sortie du four, humecter de sirop chaud. Présenter dans des caissettes.

Rochers à la noix de coco

200 g de noix de coco, 100 g de sucre, le jus d'1/2 citron, 2 blancs d'œufs, 1 pincée de sel
Décoration : fruits confits ou chocolat
Pour le chocolat : 100 g de chocolat, 1 c. à c. de beurre, 1 c. à s. de lait

Mettre les blancs d'œufs dans un grand bol au bain-marie. Battre ces blancs d'œufs au batteur avec une pincée de sel. Ce mélange doit tripler de volume, retirer du feu, battre encore quelques minutes. Puis rajouter le jus de citron et la noix de coco (à incorporer avec une cuillère en bois ou à la main).
Préparer la plaque, la beurrer et la fariner. Former des petits tas à la cuillère ou à la main et en faire des petites boules. Les mettre au four.
Retirer les boules dès qu'elles commencent à sécher.
On peut décorer de fruits confits ou de chocolat. Pour le chocolat, le faire fondre au bain-marie avec le beurre et le lait puis mettre quelques gouttes sur chaque boule.

T'charek el aryane

Pour la pâte : 3 mesures de farine, 1 mesure de smen ou de margarine fondue, 5 c. à s. de sucre glace, 1 œuf entier, 1 sachet de levure chimique, 1 verre d'eau de rose, 1 c. à s. de vanille
Pour la farce : 3 mesures d'amandes moulues, 1 mesure de sucre glace, eau de rose, 1 pincée de cannelle, 1 c. à s. de vanille
Pour la décoration : amandes grossièrement moulues, 1 jaune d'œuf

Dans un récipient, mettre la farine, le sucre glace, la levure chimique, l'œuf et la vanille. Faire une fontaine au milieu et verser la margarine fondue. Bien frotter le mélange entre les mains jusqu'à ce que la margarine soit bien absorbée par la farine. Arroser progressivement avec l'eau de rose jusqu'à obtenir une pâte souple facile à travailler.
Former des boules et laisser reposer. Préparer la farce avec les ingrédients indiqués. Arroser progressivement de l'eau de rose jusqu'à obtenir une pâte homogène. Abaisser la pâte à l'aide du rouleau à pâtisserie à une épaisseur de 3 mm.
Dans une fiche cartonnée, découper un triangle de 10 cm de base et 13 cm de côté. Poser le triangle sur la pâte et découper la même forme avec une roulette.
Disposer la farce à la base du triangle formé et rouler jusqu'à la pointe. Donner ensuite la forme d'un croissant de lune. A l'aide d'un pinceau, badigeonner avec le jaune d'œuf, plonger ensuite dans les amandes concassées. Mettre à cuire au four à 200° dans un plateau saupoudré de farine, jusqu'à obtenir une couleur dorée.