Halwat el-lambout

125 g de sucre, 125 g de beurre, 3 œufs, 1 sachet de levure (NOUARA), 1 c. à c. de vanille, zeste d'un demi-citron, 13 cuillères à soupe de farine

Dans un saladier, commencer par mélanger le sucre et le beurre à l'aide d'une spatule, ajouter les œufs, l'arôme vanille (ou l'arôme anis), le zeste de citron, bien incorporer le tout.

Ajouter la levure et progressivement la farine jusqu'à obtenir une pâte souple (essayer de faire un essai avec 2 gâteaux, s'ils s'affaissent à la cuisson cela signifie qu'il n'y a pas assez de farine).
Mettre la pâte dans une poche à douille cannelée, puis former des bracelets ou des bâtonnets sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
Enfourner dans un four préchauffé à 180°C pendant 16 minutes ou jusqu'à obtenir une belle couleur dorée.

Pour la garniture :
Nous pouvons les décorer avec du chocolat fondu. Pour cela, faire fondre au micro-ondes une quantité suffisante de pépites de chocolat avec une cuillère à café d'eau, bien mélanger le chocolat fondu pour le lisser, ajouter au besoin un peu d'huile pour donner de la brillance.

Gâteaux sans cuisson

1 boîte de biscuits moulus, 1 verre de beurre fondu, 2 c. à s. de lait en poudre, 2 c. à s. de farine, 1 c. à s. de cacao, 3 c. à s. de noix de coco (ou plus selon le goût), 1 c. à c. de vanille, miel
POUR LE GLAÇAGE : **Sirop (préparer avec 1/2 l d'eau et 130 g de sucre), 1 c. à s. de citron, 1 blanc d'œuf, sucre glace, colorant**

Photos : DR

Mélanger la farine et le lait et faire griller sur le feu. Ajouter au mélange les biscuits moulus, le cacao, la vanille et la noix de coco, puis le beurre et peu à peu le miel. Travailler bien jusqu'à obtention d'une pâte ferme. Abaisser la pâte, et découper des ronds puis mettre au réfrigérateur pendant au-moins 1 h.

Le glaçage :
Préparer le sirop : mélanger l'eau et le sucre sur le feu jusqu'à ce que le sirop épaississe légèrement.
Laisser refroidir puis ajouter le blanc d'œuf et le citron.
Incorporer le sucre glace tamisé petit à petit jusqu'à ce que le glaçage ne soit ni liquide ni dur. Pour vérifier étaler le glaçage sur un gâteau.
Tremper la surface des gâteaux dans le glaçage et laisser sécher quelques secondes puis décorer d'une demi-noisette ou des perles argentées.
Laisser sécher et decorer avec du chocolat fondu.

Khechkhach

250 g de farine, 1 pincée de sel, 1/2 verre de beurre fondu (60 g), 1 œuf, 2 c. à s. de sucre, 1 sachet de levure chimique, eau, huile pour la friture

Mélangez bien tous les ingrédients, puis divisez la pâte en petites boules, et laissez reposer.
Ensuite, prenez chaque boule bien l'étaler sur un plan de travail fariné, pour avoir une large feuille bien transparente, roulez cette feuille pour former un boudin.
Coupez des losanges de 2, 5 à 3 cm. Mettre sur un plateau et commencez la friture.
A la fin de la cuisson, laissez refroidir et placer dans une boîte hermétique. Avant de servir, plongez la quantité à consommer dans du miel tiède.

Sablés au cacao

250 g de farine, 20 g de cacao, 125 g de beurre, 70 g de sucre, 2 jaunes d'œufs, 1 c. à c. de sucre vanillé, 1/2 paquet de levure chimique
POUR LA DÉCORATION
Noix de coco, confiture au choix

Préchauffer le four à 180°. Dans un saladier, mélangez le beurre coupé en petits morceaux avec les 2 jaunes d'œufs, le sucre et le sucre vanillé. Ajoutez le mélange farine-cacao, et l'incorporez pour avoir une pâte bien souple (ne pas trop pétrir la pâte). Formez des boules de 20 g chacune
Mettez-les tout de suite sur une plaque allant au four, farinée ou chemisée avec du papier cuisson
Appuyez au milieu pour former un trou. Faire cuire pendant 5 à 10 min dans un premier temps, si vous remarquez que les empreintes disparaissent, ressortir le plateau et appuyez encore, terminez la cuisson, sachant que la cuisson totale du biscuit est entre 15 et 20 minutes. Ressortir vos biscuits du four, laissez un peu refroidir. Enroulez les pourtours du gâteau dans de la confiture, et ensuite dans la noix de coco. Décorez le cœur du biscuit avec une belle cuillère de confiture.

Qmirates aux cacahuètes

1 mesure de smen, 1 mesure de sucre glace, 1 mesure de cacahuètes finement moulues, farine, blanc d'œuf, cacahuètes grossièrement moulues

Mélanger le smen avec le sucre glace jusqu'à avoir une belle mousse, on ajoute la poudre de cacahuètes et la farine jusqu'à formation d'une pâte maniable.
Aplatir la pâte au rouleau pour faire un un cercle de 1 cm d'épaisseur, et découper des demi-lunes avec un verre à eau, ou un emporte-pièce.
Badigeonnez le dessus des gâteaux avec du blanc d'œuf et couvrir avec les cachuètes grossièrement moulues.
Placez dans un plateau allant au four, et cuire sans trop les dorer. Attention, ces gateaux brûlent vite par dessous.

Sbaâ laâroussa sans cuisson

1 boîte de biscuits secs, 1 verre (de 220 ml) de noix de coco, confiture au choix, 5 c. à s. de beurre fondu, chocolat noir et noix de coco pour la décoration

Dans le bol d'un blinder, écrasez les biscuits en poudre. Ajoutez la noix de coco, puis incorporer le beurre.
Ramassez la pâte avec la confiture jusqu'à avoir une pâte qui se ramasse.
Préparez des boudins ou des doigts de 8 cm de long et de 2, 5 cm de diamètre, placez au frigo pendant 1 heure, pour que la pâte tienne bien. Faire fondre le chocolat au bain-marie. Placez les doigts sur une grille et couvrez-les tout doucement avec le chocolat fondu. A l'aide d'une cuillère,
saupoudrez la noix de coco sur les côtés avant que le chocolat ne se fige.
Laissez bien prendre le chocolat.
Faire fondre 2 à 3 carrés de chocolat et placez-les dans un cône en papier de cuisson ou alors un sachet et passez sur les gâteaux pour dessiner des raillures.
Laissez encore figer, et placez-les dans des caissettes, dans un endroit frais (pas au frigo). Se conservent 3 jours dans une boîte hermétique dans un endroit frais.

Publicité