

Tcharek maâssel

3 mesures de farine, 1 mesure de gras fondu, 1 œuf entier, 1 c. à c. de levure chimique, 1 cuillère à soupe de sucre glace, 1/2 verre à thé d'eau de fleur d'oranger, 1 c. à c. d'extrait de vanille, eau nécessaire.

Pour la farce : 3 mesures d'amandes moulues, 1 mesure de sucre glace, 2 c. à s. de beurre fondu, eau de fleur d'oranger, miel + eau de fleur d'oranger

Mélangez la farine, la levure, ajoutez le gras fondu sabler la pâte entre les paumes des mains. Ajoutez l'œuf et commencez à travailler la pâte sans la pétrir. Ajouter l'eau et le mazhar jusqu'à obtention d'une pâte. Laissez reposer. Préparez la farce en mélangeant les amandes en poudre, le sucre en poudre, et le beurre. Ajoutez un peu de mazhar jusqu'à ce qu'on puisse former des boudins. Étalez votre pâte sur 3 mm, Découpez des carrés. Taillez des incisions comme le griwech. Mettre un peu de farce sur la pointe du carré et roulez en donnant la forme d'un croissant. Transférez vos gâteaux dans un plateau allant au four. Cuire 20 minutes environ à 180°. À la sortie du four, mettre vos tchareks dans du miel avec quelques gouttes d'eau de fleur d'oranger. Décorer avec des amandes ou autres.

Extrait du site

www.djoumana cuisine.overblog.com



Photos : DR

Naqqache

3 mesures de farine, 1 mesure de beurre fondu et refroidi, 1/2 mesure de sucre glace, 1 œuf, 1 pincée de sel, 1 c. à c. de levure chimique, eau de fleur d'oranger+eau. Pour la pâte à dattes : 200 g de pâte de dattes, une c. à c. de cannelle en poudre, 4 cuillères à soupe d'huile, eau de fleur d'oranger



Dans un récipient, mettre la farine, le sel, le sucre, la vanille et la levure et bien mélanger. Ajouter le beurre et bien sabler entre les mains, ajouter l'œuf. Mouiller avec l'eau de fleur d'oranger et l'eau pour obtenir une pâte molle. Abaisser la pâte sur 1 mm d'épaisseur. Découpez des carrés et mettez un boudin de farce que vous roulerez sur lui-même. Travailler tout le pourtour à l'aide d'une pince à naqqache. Placez dans une plaque allant au four et cuire dans un four préchauffé à 180° jusqu'à ce que les gâteaux prennent une couleur légèrement dorée.

Extrait du site

www.djoumana-cuisine.overblog.com

Baqlawa (façon tartelettes)

Pour 24 mini-tartelettes : 200 g d'un mélange de noix, amandes émondées et pistaches, 100 g de sucre, une pincée de cannelle, 1/2 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger, miel, eau de fleur d'oranger

Dans un bol mélanger les fruits secs préalablement hachés grossièrement. Ajouter la cannelle et mouiller avec l'eau de fleur d'oranger. Réserver. Préparer les tartelettes. Découper les pâtes phylo en cercle ou en carré si vous préférez. Placer



4 feuilles de pâte filo, badigeonner entre chaque pâte légèrement de beurre. Vous devez les froisser afin de les faire adhérer au moule à tartelettes. Déposer des feuilles de papier cuisson et remplir d'haricots ou de poids pour tarte. Précuire 10 min dans un four préchauffé à 180°C. Remplir de farce et remettre au four. Une fois cuits, arroser de miel parfumé à l'eau de fleur d'oranger.

extrait du site

www.mesinspirationsculinaires.com

Mghabar

Farine, 500 g de margarine, 1 verre et demi de sucre glace, 2 œufs, 1 pincée de levure chimique, eau de fleur d'oranger. La farce : paquet de biscuits secs, 1 poignée de cacahuètes moulues, halwa turque, confiture



Dans un récipient, mettre la margarine en pommade, le sucre glace, les œufs et la pincée de levure. Mélanger le tout très bien pour avoir une belle crème. Ajouter la farine, de manière à pouvoir ramasser la pâte, puis mouiller avec un tout petit peu d'eau de fleur d'oranger, pour obtenir une pâte souple. Former ensuite des petites boules de 3 cm de diamètre,

laisser reposer. Entre-temps, préparer la farce. Dans un récipient, mettre les biscuits secs moulus, la poignée de cacahuètes, et la halwa turque émiettée.

Ramasser le tout avec de la confiture, jusqu'à obtention d'une farce molle. Abaissez les boules de pâte avec la paume des mains, puis mettre un peu de farce au milieu. Remonter les



bords et fermer. A l'aide d'un neqqache, pincer sur toute la longueur et la surface des gâteaux, en allant du bas vers le haut. Disposer ensuite les gâteaux sur un

plat allant au four saupoudré de farine. Une fois cuits, saupoudrer les gâteaux avec le sucre glace.

Extrait du site

www.amourdecuisine.fr

Sablés hérissons au chocolat

Pour 24 petits hérissons : 100g de beurre, 4 jaunes d'œufs, 2 c. à c. de vanille, 4 c. à s. de sucre glace, 2 c. à s. de cacao en poudre, 1 paquet de levure chimique, farine (300-400g) pour ramasser en pâte. Glaçage et décor : 100g de chocolat noir, 2 c. à s. de beurre (à faire fondre au bain-marie), vermicelles au chocolat



Mélangez le beurre+jaune d'œuf+sucre+cacao en poudre et vanille et travaillez en pommade. Ajoutez la farine et la levure pour obtenir une pâte molle et facile à travailler. Formez de petites boules et faites cuire 20mn dans un four préchauffé à 180°. Passez-les dans le glaçage puis dans les vermicelles au chocolat et laissez sécher. Vous pouvez aussi changer de couleur de vermicelles ou même les passer dans de la noix de coco.

Extrait du site

www.cherchelloise.com