



Mes babouches aux amandes et noisettes

Ingrédients :

Pâte :

- 250 g de farine
- 50 g de sucre
- 50 g de beurre fondu
- 1 jaune d'œuf
- eau de fleur d'oranger

Farce :

- 250 g de cacahuètes j'ai utilisé des amandes émondées, des amandes moulues et des noisettes en poudre
- 50 g de sucre
- 1 blanc d'œuf
- eau de fleur d'oranger

Préparation :

Pétrir bien l'ensemble des ingrédients de la pâte, laisser reposer 1 heure.

Mélanger les ingrédients de la farce.

Etaler finement la pâte sur un plan de travail fariné à l'aide du rouleau tout d'abord. Puis j'ai utilisé ma machine à pâtes en commençant par passer la pâte au chiffre 3. Puis, je l'ai repassé encore une fois au chiffre 7 cette fois-ci.

Mettre dessus un long boudin de farce.

Enrouler la pâte sur la farce.

Couper en travers comme pour les makrouts.

Faire pivoter le gâteau et mettre en forme de babouches.

Mettre au four au Th 4/5 et sortir sans dorer, ils doivent encore être blancs.

Bon appétit !