



## Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions  
M devise : Vite, beau et bon !*



### Petits gâteaux à la semoule et aux amandes

Voici de délicieux petits gâteaux de semoule aux amandes et légèrement parfumés à la fleur d'oranger. Si vous n'avez pas de tahini pour graisser le moule, utilisez simplement du beurre.



#### INGREDIENTS :

2 petits œufs  
1 verre (200 ml) de farine  
250 gr de semoule de blé  
1 verre de poudre d'amande  
200 gr de beurre fondu  
1 verre de lait entier  
2 càs de levure chimique  
2 càs de tahini  
amandes mondées  
Pour le sirop:  
2 verres de sucre  
2 verres d'eau  
2 càs d'eau de fleurs d'oranger

#### PREPARATION :

Mélanger la farine, la semoule, la poudre d'amande et la levure dans un saladier. Dans un autre saladier, mélanger le lait, le beurre fondu et les œufs battus. Réunir les 2 contenus et bien mélanger. Graisser un moule carré avec le tahini et verser la préparation. Avec un couteau, tracer des carrés et déposer une amande sur chaque carré. Faire cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant environ 40 minutes jusqu'à ce que le gâteau soit légèrement doré. Pendant ce temps, préparer le sirop: Mélanger le sucre et l'eau et porter à ébullition. Ajouter l'eau de fleurs d'oranger. Laisser le sirop refroidir. Sortir le gâteau du four et le recouvrir immédiatement de sirop refroidi. Le laisser s'imbibier et refroidir en même temps. Le découper en carrés.

**Les Délices de Mimm**

<http://www.delicesdemimm.com/>