
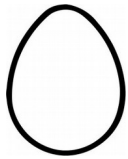





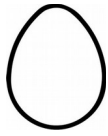





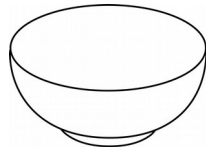
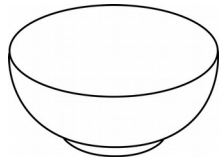







PETITS GATEAUX MAROCAINS CONFITURE ET NOIX DE COCO
recette de Jemâa

INGREDIENTS

			
1kg de FARINE	6 OEUFS	2 verres de SUCRE	2 verres d'HUILE
			
3 sachets de LEVURE	1 pot de CONFITURE d'ABRICOT	De la NOIX DE COCO râpée	

Préchauffer le four à 180° (th6)

						
						
Dans un saladier, casser les OEUFS, verser 2 verres de SUCRE, 3 sachets de LEVURE et 2 verres d'HUILE ; mélanger					Ajouter la FARINE peu à peu. Mélanger	Pétrir la pâte.
						
Faire des petites boules de pâte.	Disposer les boules de pâtes sur une plaque recouverte de papier cuisson, en les espaçant bien	Cuire au four à 180°, (th. 6) 20 à 30 minutes les gâteaux ne doivent pas être dorés	Mettre la CONFITURE d'ABRICOT dans une casserole. Faire chauffer doucement. La confiture doit être liquide.			



Retirer la casserole du feu.
Tremper les gâteaux dans la CONFITURE.

Verser la NOIX de COCO râpée dans une assiette puis enrober de noix de coco les gâteaux à la confiture.

Il ne reste plus qu'à les déguster

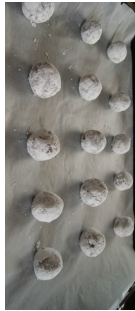
PETITS GATEAUX MAROCAINS AUX AMANDES ET A LA NOIX DE COCO
(recette de Jemâa)

Ingrédients

			
160g de poudre d'AMANDE	5 OEUFS	2 sachets de LEVURE	2 verres de SUCRE
			
500g de NOIX de COCO râpée	2 verres d'HUILE	Du SUCRE GLACE	

Préchauffer le four à 180° (th.6)

					
					
Dans un saladier, casser les 5 OEUFS, ajouter 2 verres de SUCRE, 2 sachets de LEVURE et 2 verres d'HUILE. Mélanger		Ajouter les AMANDES en poudre (160g) et 500g de NOIX DE COCO râpée. Mélanger			
					
Pétrir la pâte	Faire des petites boules de pâte	Verser du SUCRE GLACE dans une assiette			Enrober les boules de pâte de SUCRE GLACE



Recouvrir une plaque avec du papier cuisson. Disposer les boules de pâte enrobées de sucre glace dessus en les espaçant bien.

Cuire au four à 180° (th. 6) pendant 15 minutes

Les sortir du four. Attendre qu'ils refroidissent avant de les déguster !!!