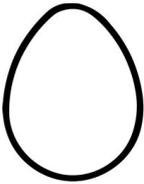
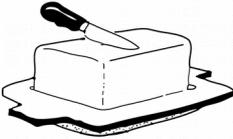
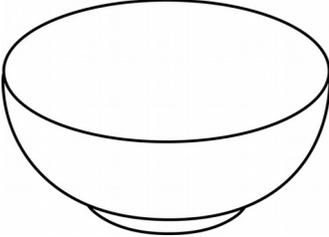
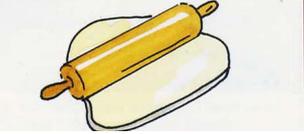
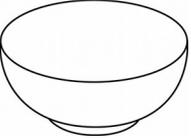


LES PETITS SABLES MAROCAINS DE JEMAA

Ingrédients :

| | | | |
|---|---|--|---|
|  |  |  |  |
| 500g de FARINE | 3 OEUFS | 1 verre de BEURRE fondu | 1 sachet de LEVURE |
|  |  |  | |
| 1 verre de SUCRE | 1 sachet de SUCRE VANILLE | 150g d'AMANDES EMONDES | |

| | | | | | |
|---|--|--|---|--|--|
|  |  |  |  |  |  |
| |  | | | | |
| Séparer les blancs des jaunes | Mélanger les jaunes d'oeufs, la levure, le sucre, le sucre vanillé et le beurre fondu dans un saladier | | | | |
|  |  |  |  | | |
| |  | | | | |
| Ajouter la farine peu à peu. Mélanger | Pétrir la pâte | Etaler la pâte avec un rouleau à pâtisserie | Découper des formes avec un emporte pièce de taille moyenne | | |



Faire chauffer les amandes émondés sans les faire griller



Poser les petits gâteaux sur une plaque allant au four. Les espacer



Battre les blancs à la fourchette dans une assiette



Cuire au four pendant 10 à 15 minutes thermostat 5



Tremper les petits morceaux de pâte découpés à l'emporte pièce, d'un seul côté, dans l'assiette de blanc d'oeuf battu



Puis les poser du même côté sur les amandes émondées