
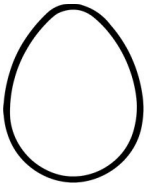
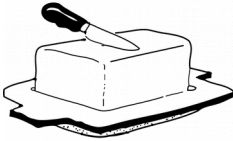






## LES PETITS SABLES MAROCAINS DE JEMAA

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



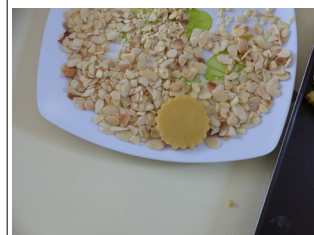
Battre les blancs à la fourchette dans une assiette



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