



Mes cornes de gazelle décorées

Ingrédients :

Pâte :

- 250 g de farine
- 80 g de beurre ramolli
- de l'eau de fleur d'oranger

Garniture :

- 200 g d'amandes en poudre
- 70 g de sucre
- 4 cas d'eau de fleur d'oranger

Préparation :

La pâte :

Mettre tous les ingrédients dans le bol du robot et commencer à pétrir tout en ajoutant suffisamment d'eau de fleur d'oranger pour obtenir une pâte très souple (surtout, n'ajoutez pas d'eau !). La pâte ne colle pas aux parois et est très malléable, pas besoin de fariner le plan de travail pour confectionner les gâteaux.



Laissez reposer 15 mn.

La pâte d'amandes :

Mélanger tous les ingrédients et malaxer avec les doigts afin d'obtenir une pâte légèrement collante. Former une boule.



Confection des gâteaux :

1- Prendre une petite boule de pâte puis étalez-la au rouleau assez finement. Pas besoin de fariner le plan de travail, elle se travaille très bien et ne colle pas.

Placer un boudin de farce et replier la pâte sur le dessus. Appuyer fortement afin de souder les bords et découper à l'aide d'une roulette. Ici, j'ai utilisé la roulette à pizza.

2- Donnez une forme courbe pour obtenir une corne.

3- Déposez vos cornes de gazelle sur une plaque de four recouverte d'un papier sulfurisé. Décorer à l'aide de la pince à nakach. Les laisser reposer pendant 2 à 3 heures afin que la pâte s'assèche. Elles seront plus croustillantes de cette manière.



Cuire à feu moyen Th 4/5. Les cornes ne doivent pas dorer, elles restent blanches car la cuisson se poursuit après la sortie du four. Touchez-les et quand elles sont mi dures mi molles, sortez-les du four. Normalement, cela prend 1/4 heure.

A servir accompagné de thé !

Bon appétit, saha ftorkoum !