



Mes makrouts louz

Ingrédients :

- 3 mesures d'amandes
- 3 mesures de sucre
- Citron râpé
- 2 jaunes d'œufs
- les œufs un à un

Mélangez tous les ingrédients, pour les œufs c'est comme pour la recette des dziriettes, il n'y a pas de nombre précis, c'est à vous de voir en les incorporant un à un.

Farinez le plan de travail de Maïzena.

Préchauffez le four pendant 5 mn.

Formez un boudin de pâte, laissez le dessus bombé et découpez à l'aide d'un couteau en biais.

Les mettre sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et mettre au four, four moyen (Th5/6).

Les sortir quand ils ont une couleur blonde à peine dorés (10 à 15 mn).

Sirop :

- 3 mesures de sucre
- ½ litre d'eau
- Eau de fleur d'oranger
- Sucre glace

Mélangez tous les ingrédients et mettre à cuire dans une casserole pendant 45 mn.

Préparez ce sirop bien avant afin qu'il soit complètement froid pour imbiber les gâteaux.

Quand vous sortez les gâteaux du four, les tremper immédiatement dans le sirop FROID et les enduire de sucre glace.

Technique pour le sucre glace : prendre du sucre glace dans votre main et apposer un côté du gâteau dans le sucre glace en maintenant votre main sur le gâteau, vous procédez comme ceci pour toutes les faces du gâteau. C'est une opération délicate mais c'est la seule difficulté de ce gâteau. Servir dans des caissettes. Bon appétit !