

MAKROUT ELLOUZ



Ingrédients :

250g d'amandes hachées, 125g de sucre glace, 1 œuf,
20g de beurre, 20g de farine.

Sirop : 250g de sucre et 6cl d'eau de fleur d'oranger.

Finition : 300g de sucre glace

Mélanger les amandes et le sucre glace.

Mettez le beurre puis mélanger avec la paume de la main.

Enfin ajoutez l'œuf, la farine et le zeste du citron jusqu'à obtenir une pâte homogène

Faire des rouleaux de 3 cm de diamètre environ et couper des losanges

Faire cuire à four 220° pendant 10mn

Laisser reposer une heure après la cuisson.

Les tremper rapidement un par un dans de l'eau de fleur d'oranger

Rouler dans le sucre glace et laissez sécher.

Bonne dégustation !