



Petits gâteaux

Ghoribas aux amandes



25 min **15 min** **10 min** **0** **444**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Zester les citrons.
- 2 Battre les oeufs et les mélanger au sucre en poudre, aux zestes de citron et à la levure.
- 3 Ajouter petit à petit la poudre d'amandes et la semoule.
- 4 Travailler la pâte afin d'obtenir une pâte homogène et molle.

Étape 2

Confection et cuisson des gâteaux

- 1 Préchauffer le four à 150 °C (Th. 5).
- 2 S'humecter les mains avec l'eau de fleur d'oranger et confectionner des petites boules de pâte. Les aplatir légèrement.
- 3 Placer les gâteaux sur une plaque à pâtisserie recouverte d'un papier sulfurisé.
- 4 Saupoudrer de sucre glace.
- 5 Décorer avec une amande effilée.
- 6 Faire cuire pendant 10 minutes au four.
- 7 Laisser refroidir avant de déguster.

Ingrédients
pour **10** personnes

Ingrédients pour les Ghoribas

500 g **Amande(s) en poudre**
125 g **Sucre semoule**
3 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
100 g **Semoule**
1 sachet(s) **Levure chimique**
1 **Citron(s)**

Ingrédients pour le façonnage et le dressage

1 c. à soupe **Eau de fleur d'oranger**
1 c. à soupe **Amande(s) effilée(s)**
2 c. à soupe **Sucre glace**