Bniouen aux cacahuètes

Des bouchées algériennes en forme de losange, faites de cacahuètes moulues et de miel. Croquantes, parfumées, sans farine.

10 personnes	20 min préparation	15 min cuisson	35 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 300 g de cacahuètes grillées
- 100 g de sucre glace
- 1 œuf
- 1 c. à café de cannelle
- 1 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 150 g de miel
- 40 g de sésame

Préparation

1. Préchauffer le four à 170°C et chemiser une plaque.
2. Mettre les cacahuètes et le sucre glace dans le bol et moudre.
   10 sec / vitesse 8
3. Ajouter l'œuf, la cannelle et la fleur d'oranger, puis mélanger.
   20 sec / vitesse 4
4. Étaler la pâte sur 1,5 cm et découper des losanges.
5. Cuire 15 minutes à 170°C.
6. Chauffer le miel dans le bol rincé, y tremper les losanges puis les rouler dans le sésame.
   2 min / 70°C / vitesse 1

Le conseil de Tiha
Utilise des cacahuètes non salées, sinon le goût devient trop prononcé.

Conservation : 1 semaine dans une boîte hermétique.