Ghriba marocaine aux amandes

La ghriba aux amandes est un classique des fêtes marocaines : fondante, craquelée et parfumée à la fleur d'oranger. Elle ne contient pas de farine.

8 personnes	15 min préparation	15 min cuisson	30 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 300 g de poudre d'amandes
- 150 g de sucre
- 2 œufs
- 1 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 1 c. à café de levure chimique
- 40 g de sucre glace

Préparation

1. Préchauffer le four à 170°C et chemiser une plaque.
2. Mettre la poudre d'amandes, le sucre, la levure, les œufs et la fleur d'oranger dans le bol.
3. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte collante et homogène.
   30 sec / vitesse 4
4. Former des boules et les rouler dans le sucre glace.
5. Les déposer sur la plaque, légèrement écrasées, et cuire 15 minutes à 170°C.

Le conseil de Tiha
Ne les cuis pas trop : elles doivent rester blanches et un peu molles, elles durcissent en refroidissant.

Conservation : 1 semaine dans une boîte hermétique.