Ghriba aux cacahuètes

Une ghriba croquante et très parfumée, faite de cacahuètes grillées moulues. Économique et rapide, elle disparaît toujours en un instant.

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

Ingrédients

- 300 g de cacahuètes grillées non salées
- 120 g de sucre
- 2 œufs
- 50 g de farine
- 1 c. à café de levure chimique
- 1 c. à soupe de huile

Préparation

1. Préchauffer le four à 170°C et chemiser une plaque.
2. Mettre les cacahuètes et le sucre dans le bol et moudre en poudre grossière.
   15 sec / vitesse 8
3. Ajouter les œufs, la farine, la levure et l'huile et mélanger.
   30 sec / vitesse 4
4. Former des boules et les poser sur la plaque en les aplatissant légèrement.
5. Cuire 15 minutes à 170°C et laisser refroidir avant de décoller.

Le conseil de Tiha
Ne mixe pas trop longtemps : les cacahuètes deviendraient une pâte huileuse.

Conservation : 1 semaine dans une boîte hermétique.