Mchewek aux amandes

Des petits biscuits algériens ronds, tendres et fondants, aux amandes et à la confiture d'abricot. Ils sont ensuite nappés d'un glaçage clair.

10 personnes	25 min préparation	15 min cuisson	40 min au total	moyen niveau

Ingrédients

- 300 g de poudre d'amandes
- 150 g de sucre glace
- 2 œufs
- 1 c. à café de levure chimique
- 1 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 60 g de confiture d'abricot
- 60 g de sucre glace pour le glaçage

Préparation

1. Préchauffer le four à 170°C et chemiser une plaque.
2. Mettre la poudre d'amandes, le sucre glace, les œufs, la levure et la fleur d'oranger dans le bol.
3. Mélanger jusqu'à former une pâte homogène.
   30 sec / vitesse 4
4. Former des boules, les aplatir légèrement et cuire 15 minutes à 170°C.
5. Laisser refroidir, garnir de confiture d'abricot puis de glaçage fait de sucre glace et d'un peu d'eau.

Le conseil de Tiha
Laisse la pâte reposer 10 minutes : elle se manipule bien plus facilement.

Conservation : 1 semaine dans une boîte hermétique.