

MAKROUT de Fathia

Biscuits réalisés au goûter de Noël de Satim, s'accompagne parfaitement avec un chocolat chaud ou un thé de Noël.

Portions : 12

Préparation : 1 heure

Cuisson : 10 minutes

500g de farine de pois chiche

250g de farine blanche

150g de sucre glace

300g huile d'arachide

1 poignée de graines de sésame

200g amandes entières



Préchauffer le four à 180°C.

Mettre dans un saladier : les farines et le sucre.

Dans le lèche-frites du four, déposer les amandes et enfourner sur la position grill, une dizaine de minutes puis les laisser refroidir entièrement.

Verser 1/3 malanger, puis 1/3 et mélanger ainsi de suite...jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Étaler la pâte en boudin.

Introduire les amandes mixées à l'intérieur d'un sillon fait sur la longueur du boudin et refermer avec les doigts, pour obtenir une forme de "boudin triangulaire".

Verser sur le côté les grains de sésame puis faire basculer le boudin sur le côté des graines de sésame.

A l'aide d'un moule en bois traditionnel ou d'une règle en bois, aplatir le boudin et découper les biscuits.

Cuire 10mn à 180°C, dès que le 1er parfum du four, les biscuits sont prêts.

Bon appétit !