

Chahrazed

Nadia Boughalous

Gâteaux Economiques

①

en langue Française



www.Cuisine4aRabe.Com

Chahrazed

Nadia Boughalous



Cet ouvrage de recettes vous est présenté par Mme BOUGHALOUS nee LANANI, mère de deux enfants.

Il comporte des créations originales, économiques et faciles à réaliser.

Professeur d'enseignement fondamental, Diplômée en pâtisserie et boulangerie.

Elle donne des cours de perfectionnement accélérés et à son actif plusieurs promotions de stagiaires.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir à réaliser ces recettes.



Dépôt légal: 5115- 2011



9 789947 272138



EDITION LA PLUME

31 Rue Ouazène Mohamed Bordj-El-Kiffan
Alger - Algerie

Téléphone: 021 21 11 03 - 021 20 33 99

www.Cuisine4aRabe.Com

SOMMAIRE



2 • Gâteau au chocolat et aux pistaches



4 • Les œufs



6 • Grain de café



8 • Gâteau au lait



10 • Gâteau aux noix



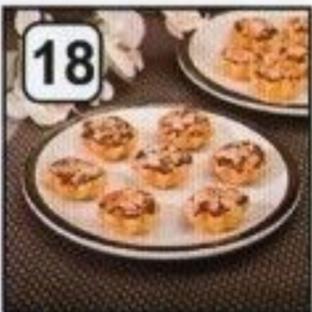
12 • Losanges à la noix de coco



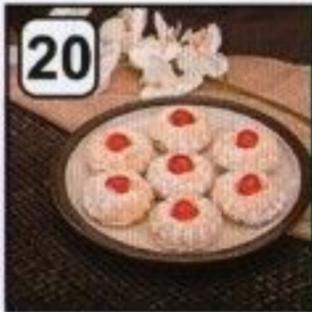
14 • Tartelettes aux fruits secs



16 • Les cravates



18 • Bouchées farcies



20 • W'ridette



22 • Carrés de chocolat



24 • Cœurs farcis



26 • Pyramide de chocolat



28 • La feuille



30 • Ghribia rose



32 • Carrés de nougat



34 • Ghribia aux dattes et graines de sésame



36 • Les barquettes



38 • Ghribia à l'arôme de fraise



40 • Ghribia à la noix



42 • Biscuits au chocolat



44 • Ghribia aux pistaches



46 • Petits fours



48 • Coquillages



50 • Ghribia aux graines de sésame



52 • Gaufrettes



54 • M'chekla



56 • Ghribia au miel



58 • S'hizat el menkoucha



60 • El malfouf



62 • Fleurs au chocolat

Gâteau au chocolat et aux pistaches

- 200 g de farine
 - 200 g de maïzena
 - 150 g de sucre glace
 - 100 g de margarine ramollie
 - 2 œufs
 - 1 c.à.c de vanille
 - 1 paquet de levure chimique
- Décoration :
- 300 g de chocolat noir
 - 50 g de pistaches concassées

1- Préparer les ingrédients.

2- Dans un récipient, et à l'aide d'un batteur électrique, mélanger la margarine, le sucre glace, la vanille, les œufs, et la maïzena.

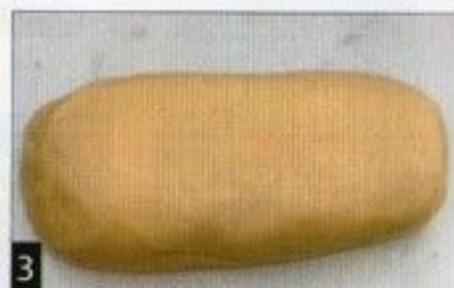
3- Ajouter la levure chimique puis incorporer graduellement la farine jusqu'à obtention d'une pâte molle.

4- Façonner des boulettes, les mettre sur un plat et enfourner à 180° pendant 20 mn.

5- Entre-temps, faire fondre le chocolat au bain-marie, puis y plonger les boulettes cuites.

6- Couvrir à moitié de pistaches.

Remarque : On peut remplacer le chocolat noir par le glaçage en faisant fondre 1 tablette de chocolat avec deux cuillères à soupe de cacao et de sucre glace dans un demi-verre d'eau.



Les œufs

- 3 œufs
 - 1 verre et demi d'huile
 - 1 verre de sucre cristallisé
 - ½ verre de maïzena
 - 1 c.à.c de vanille
 - Farine
- 1 paquet et demi de levure chimique
- Décoration :
- 500 g de chocolat blanc
 - 100 g de chocolat noir

1- Préparer les ingrédients.

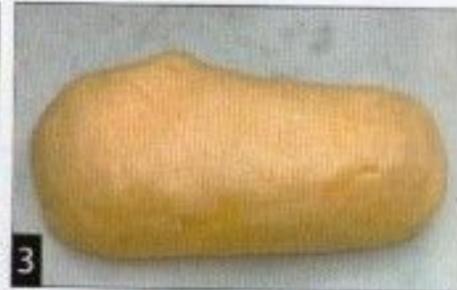
2- Dans un récipient, mettre les œufs, le sucre, la vanille, la maïzena et l'huile, bien mélanger.

3- Ajouter la levure chimique, puis incorporer graduellement la farine jusqu'à obtention d'une pâte molle.

4- Façonner des boules ovales, les mettre sur un plat et enfourner à (180° à 200°) pendant 20mn.

5- Après cuisson, laisser refroidir, puis enrober de chocolat blanc.

6- Laisser sécher puis décorer de chocolat noir à l'aide d'un cure-dent.



Graines de café

- 250 g de margarine ramollie
 - 200 g de maïzena
 - 1 verre de sucre glace
 - 1 verre d'amandes non émondées moulues
 - ½ verre d'huile
 - 2 œufs
 - 2 c.à.s de cacao
 - 2 c.à.s de café soluble
 - 1 paquet de levure chimique
 - 1 c.à.c de vanille
 - Farine
- Décoration :**
- Chocolat noir

1- Préparer les ingrédients.

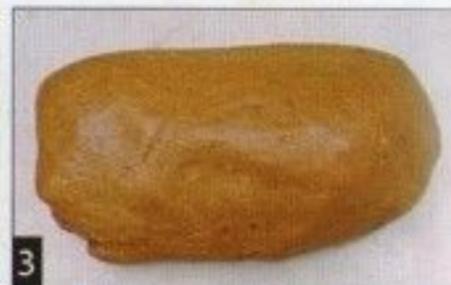
2- Dans un récipient, bien mélanger la margarine, le sucre, le cacao, la maïzena, les œufs, la vanille, l'huile et le café.

3- Ajouter les amandes, la levure chimique, puis incorporer graduellement la farine jusqu'à obtention d'une pâte molle.

4- Façonner des boulettes de la grosseur d'une cerise. Puis à l'aide d'un couteau faire une incision pour donner la forme de graine de café.

5- Enfourner à (180°-200°) pendant 20mn.

6- Après cuisson, laisser refroidir puis tremper dans le chocolat fondu au bain-marie.



Gâteau au lait

- 250 g de margarine ramollie
- 100 g de sucre cristallisé
- ½ verre de sucre glace
- 3 c.à.s d'eau de fleur d'oranger
- 6 c.à.s de lait en poudre
- Farine
- Décoration :
- Farce :
- 300 g d'amandes finement moulues
- Miel tiède
- Pistaches finement moulues

1- Préparer les ingrédients.

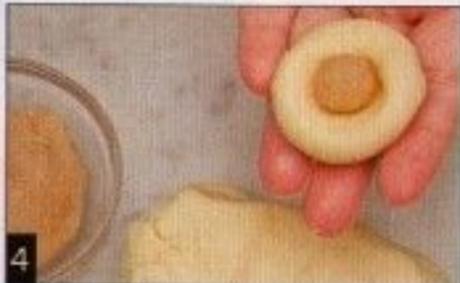
2- Dans un récipient, bien mélanger la margarine avec le sucre et le lait en poudre.

3- Incorporer peu à peu la farine jusqu'à obtention d'une pâte molle, puis façonner des boulettes.

4- Préparer la farce en mélangeant les ingrédients cités dessus, façonner des boulettes puis farcir les boulettes de pâte de farce.

5- Passer les boulettes au moule de « maamoul » pour prendre la forme et enfourner à 200° pendant 15 à 20 mn.

6- Après cuisson, laisser refroidir puis tremper dans le miel tiède et décorer de pistaches.



Gâteaux aux noix

- 300 g de farine
- 250 g de margarine ramollie
- 200 g de noix moulues
- 200 g de sucre glace
- 1 c.à.s de cacao
- Farce :
- Chocolat à tartiner

1- Préparer les ingrédients.

2- Dans un récipient, bien mélanger les noix, le sucre, le cacao et la margarine.

3- Ajouter peu à peu la farine jusqu'à obtention d'une pâte molle. Puis façonner des boulettes.

4- Tapisser des petits moules de boulettes et enfourner à 200° pendant 15 à 18 mn.

5- Après cuisson, laisser refroidir puis démouler et remplir du chocolat.

6- Coller les gâteaux deux par deux et servir.



Losanges à la noix de coco

- 250 g de margarine ramollie
 - 1 verre de sucre glace
 - 1 verre d'huile
 - 1 verre de noix de coco blanche
 - 2 c.à.s de cacao
 - 1 paquet de levure chimique
 - Farine
- Décoration :
- 1 verre de noix de coco
 - 1 c.à.s de cacao
 - Confiture d'abricot

1- Préparer les ingrédients.

2- Dans un récipient, bien mélanger la margarine, le sucre, l'huile, le cacao et la noix de coco.

3- Ajouter la levure chimique, puis, incorporer peu à peu la farine jusqu'à obtention d'une pâte molle.

4- Sur un plan de travail enfariné, abaisser la pâte à 1 mm d'épaisseur et couper des losanges.

enfourner pendant 15 à 20 mn.

5- Entre-temps, passer la noix de coco à la poêle avec une cuillère de cacao.

6- Après cuisson, coller les losanges avec de la confiture, ensuite, à l'aide d'un pinceau, enduire la surface des pièces de gâteaux collées de confiture et les passer à la noix de coco.



Tartelettes aux fruits secs

- 3 mesures de farine
- 1 mesure de margarine fondue
- ½ mesure de sucre glace
- 2 jaunes d'œufs
- 1 c.à.c de vanille
- Lait si nécessaire

Farce :

- 300 g de fruits secs grillés (amandes, noix, noisettes ...)
- 5 c.à.s de lait concentré sucré
- 50 g de beurre
- 50 g de raisins secs

1- Préparer les ingrédients.

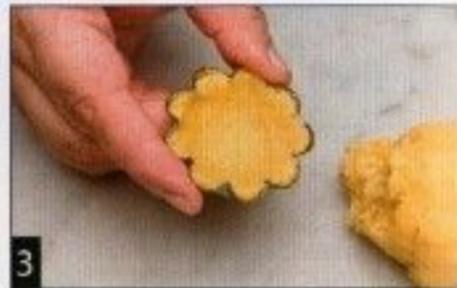
2- Dans un récipient, mettre la farine, la margarine, le sucre, la vanille et ramasser avec le jaune d'œuf. Mouiller de lait si nécessaire.

3- Tapisser les moules de tartelettes de pâte et enfourner à 180° pendant 20 mn.

4- Dans une casserole, faire mijoter le beurre, le miel, le raisin sec, et lait concentré sur feux doux en remuant.

5- Ajouter les fruits secs et continuer de remuer pendant 3 mn.

6- Après cuisson, laisser refroidir puis démouler et remplir de la préparation.



Les cravates

- 250 g de margarine ramollie
- 1 verre de sucre glace
- 1 verre de maïzena
- 1 c.à.s de cacao
- 1 œuf
- Farine

- Farce :**
- 1 boîte de lait concentré sucré
 - 100 g de noix concassées
- Décoration :**
- 500 g de chocolat noir
 - Perles alimentaires argentées

1- Préparer les ingrédients.

2- Dans un récipient, mélanger la margarine, le sucre, le cacao et l'œuf.

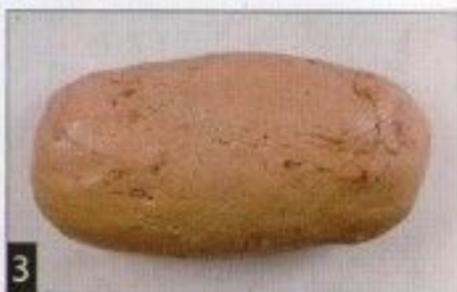
3- Ajouter peu à peu la farine jusqu'à obtention d'une pâte molle.

4- Tapisser les moules des cravates de pâte puis enfourner à 200° pendant 20 mn.

5- Mélanger le lait concentré avec les noix ; remplir les cravates et coller deux par deux.

6- enrober les cravates de chocolat fondu et décorer de perles.

Remarque : Le lait concentré se cuit de la même manière citée page 18



Bouchées farcies

- 250 g de margarine ramollie
- 2 c.à.s de sucre glace
- 2 c.à.s d'eau de fleur d'oranger
- 2 jaunes d'œufs
- Farine

- Farce :**
- 1 boîte de lait concentré
- Décoration :**
- Chocolat noir
 - Amandes effilées grillées

1- Préparer les ingrédients.

2- Dans un récipient, mélanger la margarine, le sucre et le jaune d'œuf.

3- Mouiller d'eau de fleur d'oranger puis ajouter peu à peu la farine jusqu'à obtention d'une pâte molle.

4- Tapisser des moules de «dziriettes» de pâte et enfourner pendant 15 à 18 mn.

5- Dans une cocotte remplie d'eau, mettre la boîte de lait concentré ; fermer hermétiquement et laisser cuire pendant 40 mn.

6- Mélanger le lait et remplir les moules. Décorer de chocolat et d'amandes effilées.



W'ridette

- 500 g de margarine ramollie
- 2 jaunes d'œufs
- 1 œuf
- 1 verre de sucre glace
- 1 c.à.c de vanille

- Farine
- Farce :
- Confiture d'abricot
- Décoration :
- Sucre glace
- Cerises confites

1- Préparer les ingrédients.

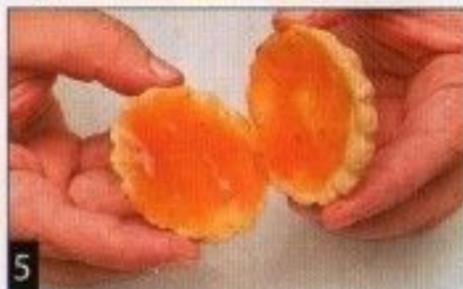
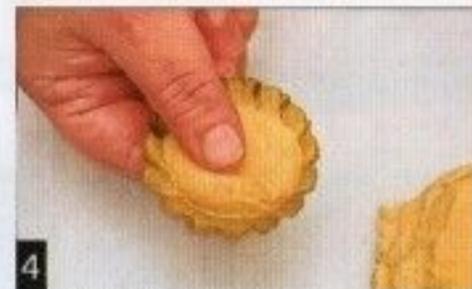
2- Dans un récipient, mélanger la margarine, le sucre, l'œuf, et le jaune d'œuf.

3- Ajouter la maïzena et la vanille puis incorporer graduellement la farine jusqu'à obtention d'une pâte molle.

4- Tapisser des petits moules de pâte et enfourner pendant 15 à 20 mn.

5- Après cuisson, défourner et laisser refroidir.

6- Coller les pièces de gâteaux deux par deux avec de la confiture, les passer au sucre glace. Décorer d'une demi-cerise confite.



Carrés de chocolat

- 250 g de margarine ramollie
 - 200 g d'amandes non émondées moulues
 - 1 verre de sucre cristallisé
 - 1 verre de maïzena
 - 2 œufs
 - 1 c.à.c de vanille
 - 1 paquet de levure chimique
- Farce :
- Chocolat à tartiner
- Décoration :
- Chocolat noir fondu
 - Pistaches concassées

1- Préparer les ingrédients.

2- Dans un récipient, mélanger la margarine, le sucre, les œufs, la maïzena et les amandes.

3- Ajouter la levure chimique, incorporer peu à peu la farine jusqu'à obtention d'une pâte molle.

4- Sur un plan de travail enfariné, abaisser la pâte à 1 mm

d'épaisseur, puis couper des carrés et enfourner à 200° pendant 15 à 20 mn.

5- Après cuisson, laisser refroidir, ensuite coller deux par deux avec le chocolat à tartiner.

6- Enrober les carrés de chocolat et parsemer à moitié de pistaches.



Cœurs farcis

- 250 g de margarine
- 4 jaunes d'œufs
- 1 verre de sucre glace
- 1 verre de maïzena
- 3 c.à.s de cacao
- 1 paquet de levure chimique

- Farine
- Farce :
- Chocolat à tartiner
 - 500 g de chocolat noir fondu
 - 5 c.à.s de sucre glace
 - 2 c.à.s de lait

1- Préparer les ingrédients.

2- Dans un récipient, mélanger la margarine, le sucre, le jaune d'œuf, la maïzena et le cacao.

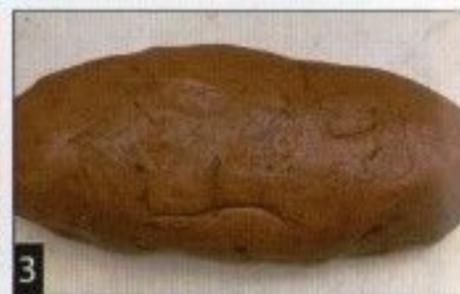
3- Ajouter la levure chimique, puis incorporer graduellement la farine jusqu'à obtention d'une pâte molle.

4- Sur un plan de travail enfariné, abaisser la pâte à 1 mm d'épaisseur,

couper des cœurs à l'aide d'un emporte-pièce et enfourner pendant 20 mn.

5- Après cuisson, coller les pièces deux par deux avec le chocolat à tartiner puis les enrober du chocolat noir

6- Dans un bol, mélanger le lait et le sucre, remplir une poche à douille de ce mélange et décorer les gâteaux.



Pyramides de chocolat

- 250 g de margarine ramollie
- 1 jaune d'œuf
- ½ verre de sucre glace
- ½ paquet de levure chimique
- Farce :**
- 1 mesure de halwet el turq
- 3 mesures d'amandes finement moulues
- 3 c.à.s de confiture d'abricot
- Décoration :**
- 500 g de chocolat noir
- Cerises confites

1- Préparer les ingrédients.

2- Dans un récipient, mélanger la margarine, le sucre et le jaune d'œuf.

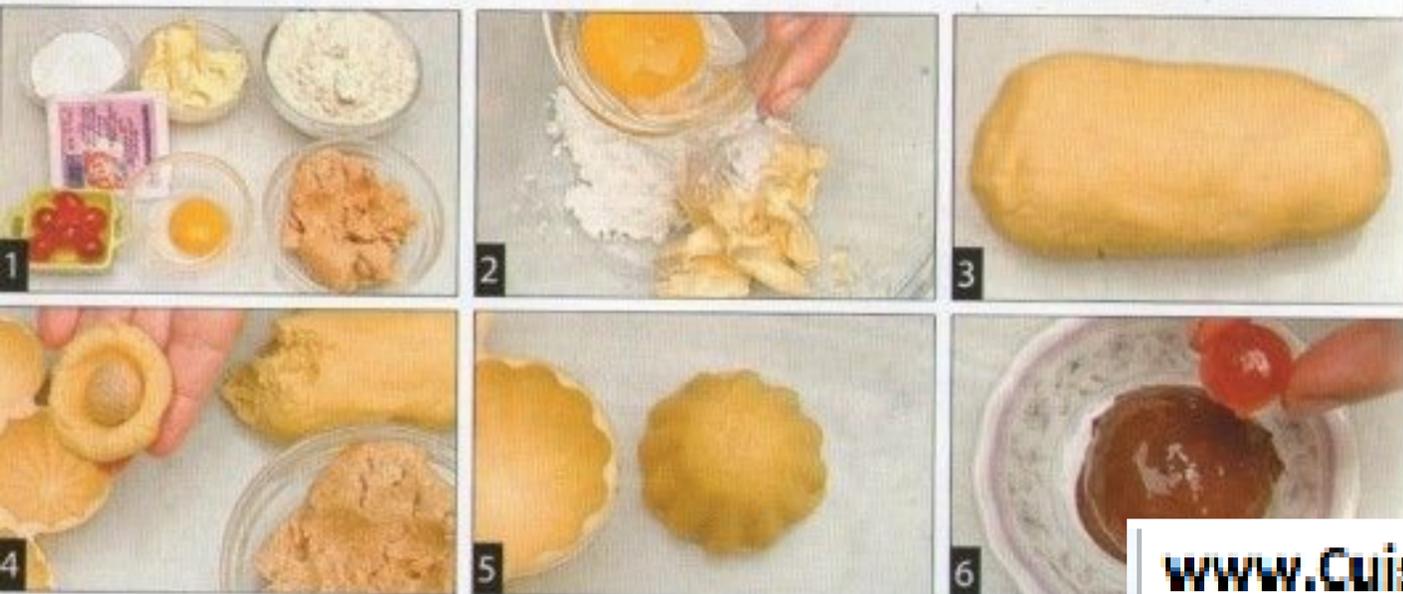
3- Ajouter la levure, incorporer graduellement la farine jusqu'à obtention d'une pâte molle, et façonner des boulettes.

4- Préparer la farce en mélangeant les ingrédients cités et façonner des boulettes

aussi, puis farcir les boulettes de pâte.

5- Passer les boulettes au moule de «maamoul» pour prendre la forme d'une pyramide.

6- Après cuisson, enrober du chocolat noir et décorer d'une demi-cerise confite.



La feuille

- 125 g de margarine ramollie
 - ½ verre de sucre glace
 - 1 jaune d'œuf
 - 1 c.à.s de pistaches moulues
 - 1 c.à.c d'eau
 - ½ c.à.c de vanille
 - Colorant alimentaire vert (liquide)
 - Farine
- Décoration :**
- Confiture d'abricot
 - Pistaches concassés

1- Préparer les ingrédients.

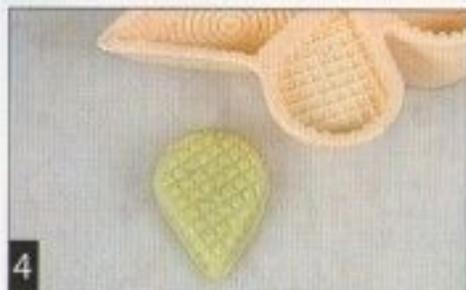
2- Dans un récipient, mélanger la margarine, le sucre, la vanille, le jaune d'œuf, les pistaches, quelques gouttes de colorant et l'eau.

3- Ajouter graduellement la farine jusqu'à obtention d'une pâte molle.

4- Façonner des boulettes, les passer au moule de «maamoul» pour prendre la forme puis enfourner à 180° pendant 15 mn.

5- Après cuisson, laisser refroidir puis coller les feuilles deux par deux avec de la confiture.

6- Enduire le pourtour des feuilles de confiture puis les passer aux pistaches.



Ghribia rose

- 200 g de margarine ramollie
- 75 g de sucre glace
- 1 c.à.s de lait en poudre
- 1 c.à.s d'amandes non émondées moulues
- 1 c.à.s de noisettes moulues
- Farine

Farce :

- 4 c.à.s d'amandes moulues
- 4 c.à.s de noisettes moulues

- 4 c.à.s de pistaches moulues
- 3 c.à.s d'eau de fleur d'oranger
- 2 c.à.s de sucre glace
- 1 c.à.s de margarine fondue

Décoration :

- Chocolat blanc
- Colorant alimentaire
- Arome de fraise
- Perles alimentaires dorées

1- Préparer les ingrédients.

2- Dans un récipient, mélanger la margarine, le sucre, les noisettes, les amandes et le lait.

3- Ajouter graduellement la farine jusqu'à obtention d'une pâte molle. Façonner des boules de la grosseur d'une cerise.

4- Préparer la farce en mélangeant les ingrédients cités dessus puis façonner des boulettes. Farcir les boules de pâte des boulettes de farce et enfourner à 180° pendant 15 à 20 mn.

5- Faire fondre le chocolat, ajouter une goutte de colorant, puis enrober les boulettes.

6- Enfin, décorer de perles et laisser sécher.

Remarque : On peut remplacer le chocolat blanc par un glaçage en mélangeant un verre de sucre glace avec le colorant rouge et deux cuillères de lait.



Carrés de nougat

- 300 g d'amandes non émondées grillées et grossièrement moulues
- 250 g de noix non émondées grillées et grossièrement moulues
- 50 g de beurre

- 500 g de caprices (bonbons)
 - 2 c.à.s de lait (liquide)
- Décoration :
- 500 g de chocolat blanc
 - 100 g de chocolat noir

1- préparer les ingrédients.

2- Dans une casserole, faire fondre les bonbons sur feu doux.

3- Ajouter les fruits secs, le lait, et le beurre à la casserole, bien mélanger.

4- Etaler le mélange sur un plat enduit d'huile.

5- Faire fondre le chocolat blanc, puis verser sur le mélange.

6- Décorer de chocolat noir. Laisser sécher puis couper des carrés.



Ghribia aux dattes et graines de sésame

- 250 g de margarine ramollie
- 1 verre de sucre glace
- 2 jaunes d'œufs
- ½ paquet de levure chimique
- 1 c.à.c de vanille
- Farine

- Farce :
- 200 g de dattes (ghers)
 - 3 c.à.s de graines de sésame grillées
 - Eau de fleur d'oranger
- Décoration :
- Sucre glace

1- Préparer les ingrédients.

2- Dans un récipient, mettre la margarine, le sucre, la vanille, et le jaune d'œuf. bien mélanger.

3- Ajouter la levure, puis incorporer peu à peu la farine jusqu'à obtention d'une pâte molle. Façonner des boulettes de la grosseur d'une noix.

4- Préparer la farce en mélangeant les dattes, les graines de sésame et l'eau de fleur d'oranger. puis farcir les boulettes de ce mélange et refermer.

5- Passer les boulettes au moule de « maamoul » pour prendre la forme.

6- Enfourner à 200° pendant 15 à 20 mn, les passer au sucre glace à la sortie du four.



Les barquettes

- 125 g de margarine ramollie
- 2 œufs
- ½ verre de sucre glace
- ½ verre d'huile
- 2 c.à.s d'amandes finement moulues
- 1 c.à.c de vanille
- 1 paquet de levure chimique

- Farine
- Farce :
- Confiture d'abricot
- Décoration :
- Chocolat noir
 - Chocolat blanc
 - Colorant
 - Une poignée d'amandes moulues

1- Préparer les ingrédients.

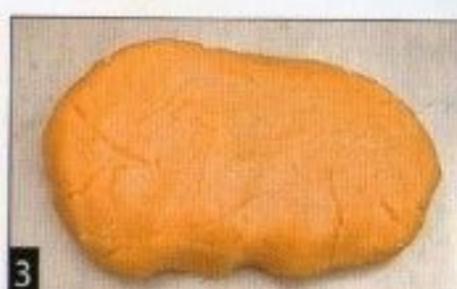
2- Dans un récipient, bien mélanger la margarine et le sucre. Ajouter l'huile, les œufs, les amandes et la vanille.

3- Ajouter la levure chimique, incorporer graduellement la farine jusqu'à obtention d'une pâte molle.

4- Sur un plan de travail enfariné, abaisser la pâte à 1 mm d'épaisseur puis couper avec un emporte-pièce ovale et enfourner à 200° pendant 20 mn. Après cuisson, laisser refroidir puis coller deux par deux avec de la confiture.

5- Entre-temps, faire fondre le chocolat blanc au bain-marie, ajouter une goutte de colorant, puis enrober les pièces de gâteaux, décorer d'une amande trempée dans du chocolat noir.

6- Laisser sécher, puis à l'aide d'une poche à douille faire des traits de chocolat.



Ghribia à l'arôme de fraise

- 2 mesures de margarine coupée en dés
 - 1 mesure de sucre glace
 - Farine
 - 2 c.à.s d'arôme de fraise
 - 1 paquet de levure chimique
- Décoration :**
- Noisette

1- Préparer les ingrédients.

2- Dans un récipient, mettre la margarine, et le sucre. Bien mélanger.

3- Ajouter l'arôme de fraise et la levure chimique puis incorporer peu à peu jusqu'à ce que la pâte soit molle.

4- Rouler en boulettes.

5- Passer les boulettes au moule de «maamoul» pour prendre la forme.

6- démouler délicatement, décorer de noisette et enfourner à 200° pendant 20 mn.



Ghribia à la noix

- 125 g de margarine ramollie
- 2 c.à.s de sucre glace
- 1 verre à thé de noix moulues
- 1 verre à thé de noisettes moulues
- Farine

Farce :

- 1 verre de noix moulues
 - 2 c.à.s de sucre
 - Eau de fleur d'oranger
- Décoration :
- Chocolat noir fondu

1- Préparer les ingrédients.

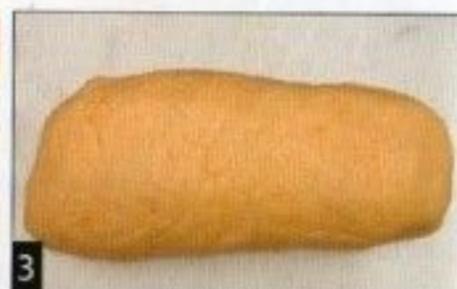
2- Dans un récipient, et à l'aide d'un batteur électrique, bien mélanger la margarine, le sucre, la noix, et la noisette.

3- Ajouter peu à peu la farine jusqu'à ce que la pâte soit molle. puis façonner des boulettes.

4- Préparer la farce en mélangeant la noix, le sucre et l'eau de fleur d'oranger.

5- Farcir les boulettes et refermer.

6- Passer les boulettes au moule de «maamoul» pour prendre la forme. Enfourner à 200° pendant 15 à 20 mn. Décorer de chocolat.



Biscuits au chocolat

- 100 g de margarine ramollie
 - 100 g de sucre glace
 - 1 cuillère et demie de cacao
 - 1 jaune d'œuf
 - Vanille
 - Farine
- Décoration :**
- Chocolat noir

1- Préparer les ingrédients.

2- Dans un récipient, mélanger la margarine, le sucre, le jaune d'œuf, le cacao et la vanille.

3- Ajouter peu à peu la farine jusqu'à ce que la pâte soit molle.

4- Sur un plan de travail enfariné, abaisser la pâte à 1,5 mm d'épaisseur et couper avec différents emporte-pièces.

5- Disposer sur un plat et enfourner à 200° pendant 15 à 20 mn.

6- Après cuisson, enrober de chocolat et laisser sécher.



Ghribia aux pistaches

- 125 g de margarine ramollie
- 3 c.à.s de pistaches moulues
- 3 c.à.s de sucre glace
- Farine

Farce :

- 1 verre de pistaches
- 2 c.à.s de sucre cristallisé
- 1 c.à.s d'eau de fleur d'oranger

Décoration :

- Pistaches

1- Préparer les ingrédients.

2- Dans un récipient, mélanger la margarine, le sucre et les pistaches.

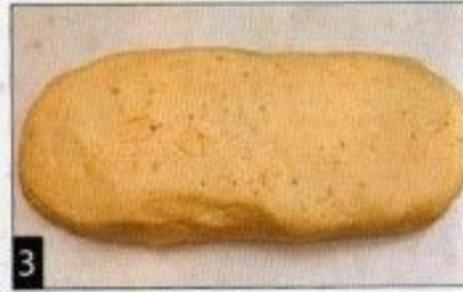
3- Ajouter graduellement la farine jusqu'à obtention d'une pâte molle. puis façonner des boulettes.

4- Préparer la farce en mélangeant les ingrédients cités dessus,

puis rouler en boulettes aussi.

5- Farcir les boulettes de pâte de boulettes de farce, les passer au moule de « maamoul » pour prendre le forme.

6- Décorer de pistaches et enfourner à 200° pendant 20mn.



Petits fours

- 250 g de margarine ramollie
 - 5 jaunes d'œufs
 - 2 verres de maïzena
 - 1 verre de sucre glace
 - 1 c.à.c de vanille
 - 1 paquet de levure chimique
 - Farine
- Décoration :
- Perles alimentaire argentées

1- Préparer les ingrédients.

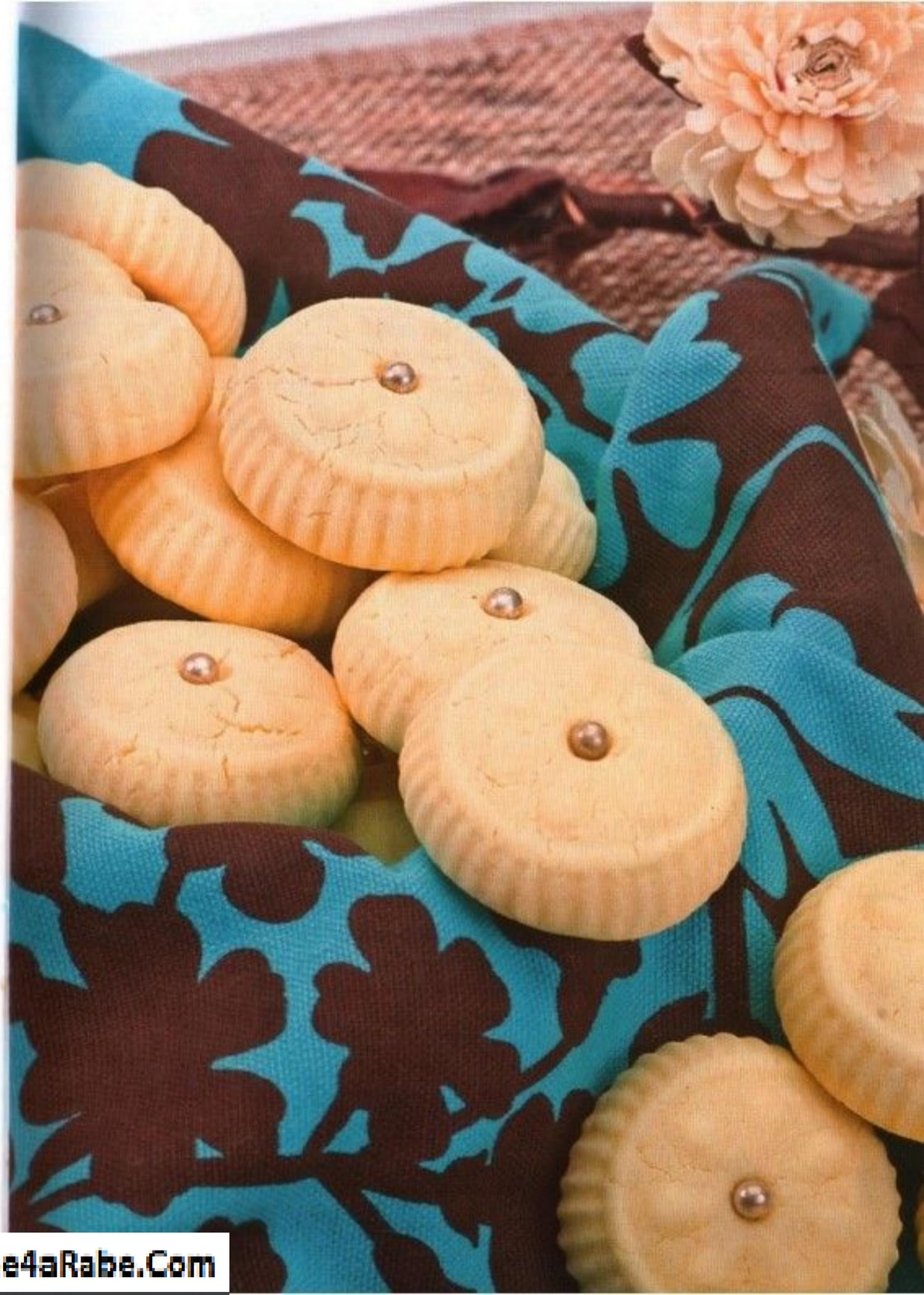
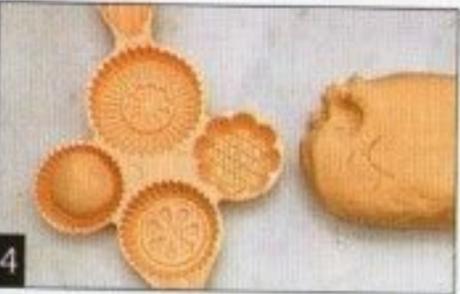
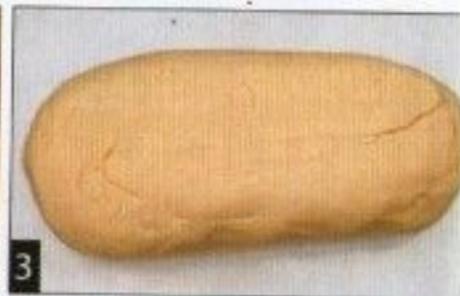
2- Dans un récipient, mélanger la margarine, les jaunes d'œufs et la maïzena.

3- Ajouter la vanille et la levure, puis incorporer peu à peu la farine jusqu'à obtention d'une pâte molle.

4- Façonner des boulettes.

5- Mettre les boulettes dans le moule de «maamoul» pour prendre la forme et démouler délicatement.

6- Décorer de perles et enfourner à 200° pendant 20 mn.



Coquillages

- 250 g de margarine
 - 250 g de maïzena
 - 250 g de sucre glace
 - 3 œufs
 - 1 verre d'huile
 - 1 c.à.c de vanille
- ½ paquet de levure chimique
 - Farine
- Farce :
- Chocolat à tartiner

1- Préparer les ingrédients.

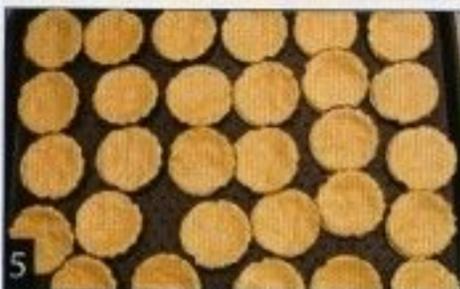
2- Dans un récipient, mélanger la margarine, le sucre, l'huile, les œufs, la maïzena, et la vanille.

3- Ajouter la levure chimique puis incorporer peu à peu la farine jusqu'à l'obtention d'une pâte molle.

4- Tapisser les moules de coquillages de pâte.

5- Mettre sur un plat et enfourner à 200° pendant 15 mn.

6- Après cuisson, démouler les coquillages et remplir de chocolat puis couvrir d'une autre coquille.



Ghribia aux graines de sésame

- 100 g de margarine ramollie
- 100 g de sucre glace
- 50 g de graines de sésame
- 4 c.à.s d'huile
- Farine
- Décoration :
- Cannelle

1- Préparer les ingrédients.

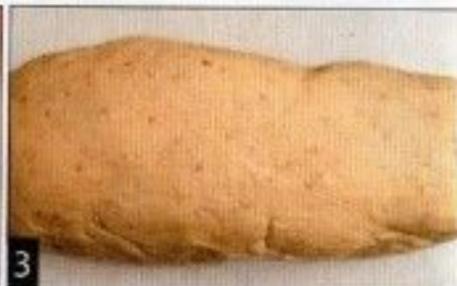
2- Dans un récipient, mélanger la margarine, le sucre, les graines de sésame, et l'huile.

3- Ajouter graduellement la farine jusqu'à obtention d'une pâte molle.

4- Façonner des boulettes.

5- Passer les boulettes au moule de « maa-moul » pour prendre la forme puis démouler délicatement.

6- Décorer de cannelle et enfourner à 200° pendant 15 à 20 mn.



Gaufrettes

- 125 g de margarine ramollie
 - 125 g de sucre glace
 - 100 g de maïzena
 - 2 jaunes d'œufs
 - ½ verre d'huile
 - 1 c.à.c de vanille
 - Farine
- Décoration :**
- Confiture d'abricot
 - Noix concassées

1- Préparer les ingrédients.

2- Dans un récipient, mélanger la margarine, le sucre, l'huile, le jaune d'œuf, la maïzena, et la vanille.

3- Ajouter peu à peu la farine jusqu'à ce que la pâte soit molle.

4- Façonner des boulettes et passer au moule de « maamoul » pour prendre la forme. enfourner à 200° pendant 15 à 20 mn.

5- Après cuisson, laisser refroidir, puis coller les gaufrettes deux par deux avec de la confiture.

6- Enduire le pourtour des gâteaux collés de confiture et les passer à la noix.



M'chekla

- 125 g de margarine ramollie
 - 1 cuillère et demie de cacao
 - 3 jaunes d'œufs
 - ½ verre de maïzena
 - 1 c.à.c de vanille
 - Une pincée de levure chimique
 - Farine
- Décoration :
- Chocolat noir

1- Préparer les ingrédients.

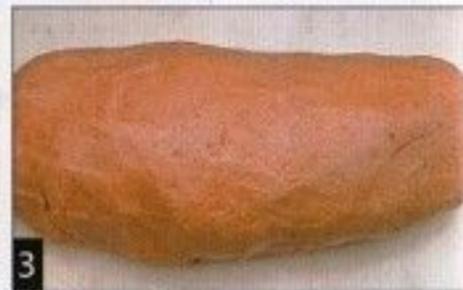
2- Dans un récipient, mélanger la margarine, le sucre, les œufs, le cacao et la maïzena.

3- Ajouter la levure chimique, puis incorporer graduellement la farine jusqu'à ce que la pâte soit molle.

4- Façonner des boulettes.

5- Passer les boulettes au moule de «maamoul» pour prendre la forme.

6- Enfourner à 200° pendant 20 mn. Après cuisson enrober de chocolat.



Ghribia au miel

- 250 g de margarine ramollie
- 150 g de maïzena
- 2 c.à.s de sucre glace
- 1 c.à.s de miel
- 1 œuf
- Une pincée de levure chimique

- Colorant alimentaire rouge (liquide)
 - Arôme de fraise
 - Farine
- Décoration :
- Confiture de fraise
 - Amandes grillées concassées

1- Préparer les ingrédients.

2- Dans un récipient, mélanger la margarine, le sucre, le miel, l'œuf, l'arôme, le colorant et la maïzena.

3- Ajouter la levure chimique puis incorporer peu à peu la farine jusqu'à obtention d'une pâte molle.

4- Façonner des boulettes, les passer au moule de « maa-moul » pour donner la forme d'un losange.

5- Démouler délicatement et enfourner à 200° pendant 15 à 20 mn. Laisser refroidir, puis coller les pièces deux par deux avec de la confiture.

6- Enduire le pourtour des pièces de gâteau collées de confiture et les passer aux amandes concassées.



S'biaat el menkoucha

- 250 g de margarine ramollie
 - 125 g de sucre
 - ½ verre d'amandes non émondées moulues
 - 1 œuf
 - 1 sachet de levure chimique
 - 1 cuillère et demie de cacao
 - Farine
- Décoration :
- Confiture d'abricot
 - Chocolat noir
 - Glaçage (3 c.à.s de sucre glace + ½ c de lait)

1- préparer les ingrédients.

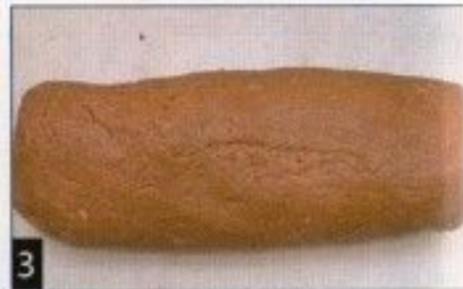
2- Dans un récipient, mélanger la margarine, le sucre, les amandes l'œuf, et le cacao.

3- Ajouter la levure chimique puis incorporer graduellement la farine jusqu'à ce que la pâte soit molle.

4- Façonner des boudins, les couper dans le sens de la longueur sous forme des doigts.

5- Mettre sur un plat et enfourner à 200° pendant 20 mn. Après cuisson, laisser refroidir puis coller deux par deux avec de la confiture.

6- Enrober de chocolat noir et décorer de glaçage.



El malfouf

- 250 g de farine
- 80 g de margarine ramollie
- 80 g de sucre cristallisé
- 1 jaune d'œuf
- 1 c.à.c de vanille
- ½ paquet de levure chimique
- Lait
- Farce :
- 80 g de noix de coco
- 50 g de sucre glace
- 4 c.à.s d'eau de fleur d'oranger
- 2 c.à.s de sucre glace
- 1 c.à.c de vanille
- 1 blanc d'œuf

- Décoration :
- Chocolat à tartiner
 - Noix de coco

1- Préparer les ingrédients.

2- Dans un récipient, mélanger la margarine, le sucre, la vanille, le jaune d'œuf et le lait. Ajouter la levure puis incorporer peu à peu la farine jusqu'à obtention d'une pâte molle. Ajouter le lait si nécessaire.

3- Partager la pâte en trois boules égales. Etaler des rectangles.

4- Préparer la farce en mélangeant les ingrédients cités dessus. mettre une couche de farce sur la première pâte, la couvrir d'une autre.

5- Etaler une deuxième couche de farce

sur la pâte et couvrir avec la pâte restante, et enfin étaler le reste de la farce sur la surface et enrouler la pâte trois fois.

6- Couper des carrés et enfourner à 200° pendant 20 mn. Après cuisson, enrober de chocolat et décorer de noix de coco.



Fleurs au chocolat

- 250 g de margarine ramollie coupée en dés
- ½ verre de sucre cristallisé
- 1 œuf
- ½ paquet de levure chimique
- Farine
- Farce :
- 2 c.à.s de sucre
- 1 verre d'amandes moulues
- 1 c.à.s d'eau de fleur d'oranger
- Décoration :
- Chocolat noir
- Noix concassées

1- Préparer les ingrédients.

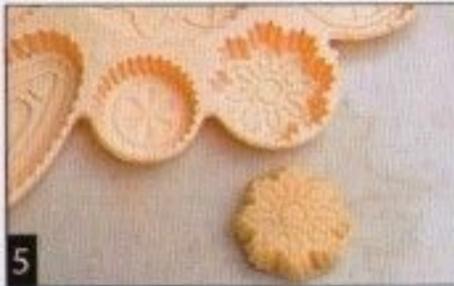
2- Dans un récipient, mélanger la margarine, le sucre et les œufs.

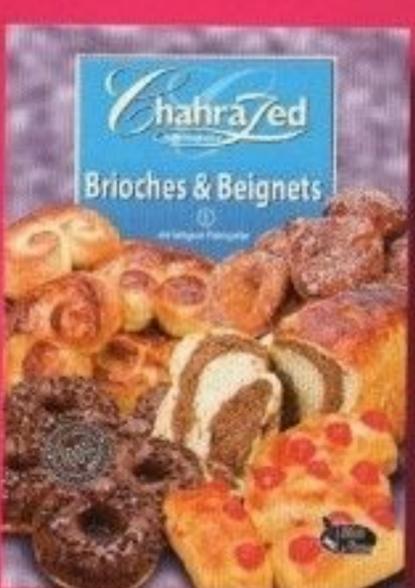
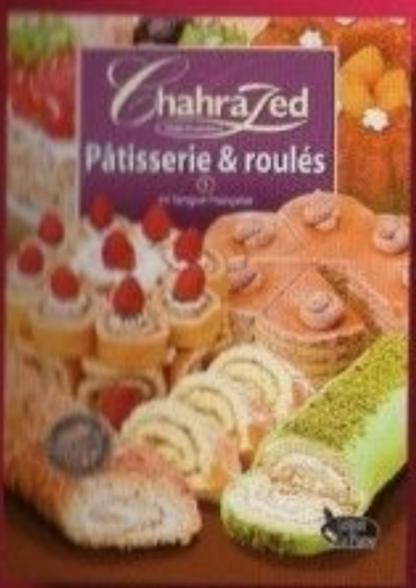
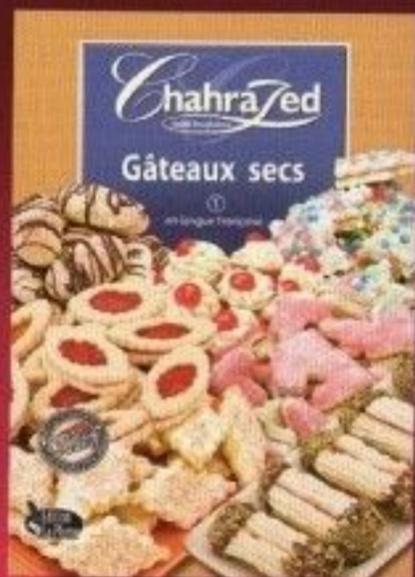
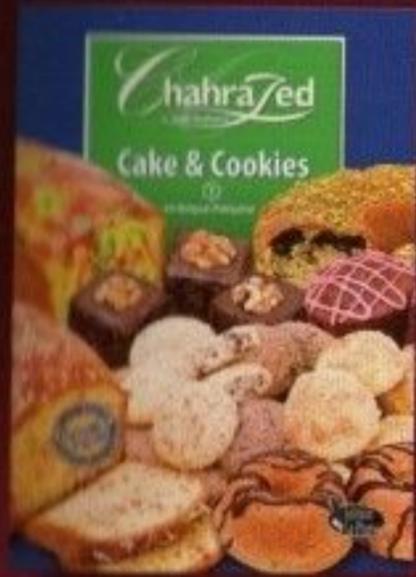
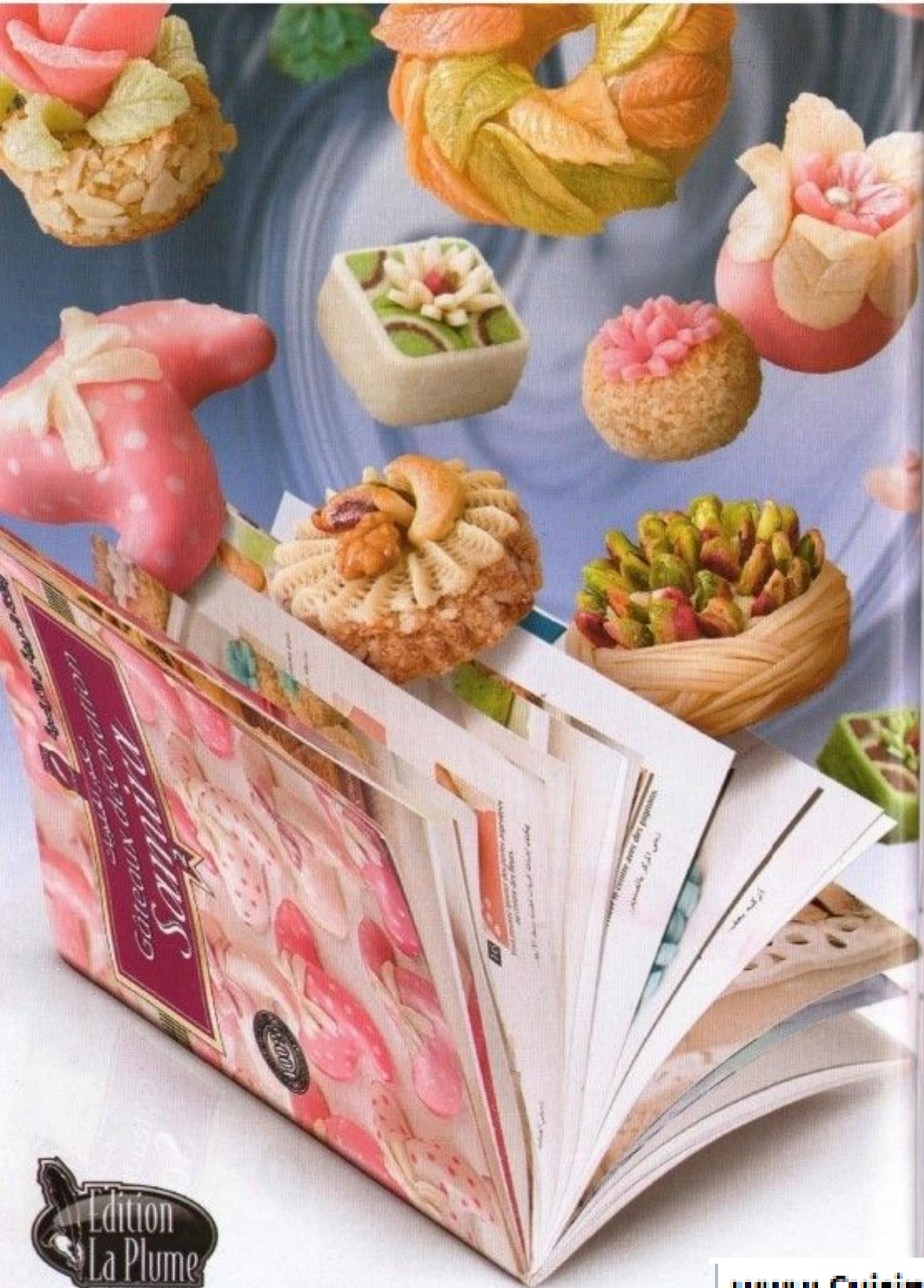
3- Ajouter la levure chimique puis incorporer peu à peu la farine jusqu'à obtention d'une pâte molle. Façonner des boulettes.

4- Préparer la farce en mélangeant les ingrédients cités dessus, puis farcir les boulettes de pâte de la farce, refermer et passer au moule de « maamoul » pour prendre la forme.

5- Démouler délicatement et enfourner à 200° pendant 20 mn.

6- Après cuisson, enrober du chocolat et décorer de noix concassées.





**Vous trouverez
chez votre libraire
dans la même Edition**

www.Cuisine4aRabe.Com