

Cornes de gazelle (Tcharak)



Ingrédients : pour 50 pièces

- 500 g de farine
- 150 g de sucre
- 250 g de beurre doux
- 100 g de sucre glace
- 10 cl d'eau
- 20 cl d'eau de fleur d'oranger
- 1 c à café de cannelle en poudre
- 1 petite pincée de sel
- 300 g d'amandes en poudre

Préparation :

Tamiser la farine et la mettre dans un saladier. Ajouter le beurre fondu, le sel. Mélanger le tout, sabler la pâte puis verser l'eau et pétrir. Laisser reposer 1h.

A part, mélanger l'amande en poudre avec le sucre, l'eau de fleur d'oranger et la cannelle.

Etaler la pâte, la découper en cercle à l'aide d'un emporte-pièce . Déposer un peu de farce au centre de la pâte, la refermer puis la rouler pour façonner les cornes de gazelle et leur donner la forme d'un croissant.

Enfourner à 180° pendant 20 mn. Une fois la cuisson terminée, laisser refroidir puis les rouler dans le sucre glace.

BON APPETIT