



Recette : Gâteaux secs marocains.

Ingrédients :



480g de farine,
70g de sucre glace,
3 œufs,
une pincée de sel,
fleur d'oranger,
gomme arabique,
un sachet de levure,
1 cuillère à soupe fenouil,
125g de raisins secs,
1 cuillère à soupe de graines de sésame,
1 verre de lait.

Cuisson : 30 minutes environ.

Thermostat : 160

Travailler les œufs avec le sucre glace, rajouter le reste des ingrédients, former une boule, couvrir et laisser reposer au moins 1 heure au frais.

Former des bâtons et faire précuire à 160, laisser reposer une journée.

Couper en tranches et finir la cuisson, ne pas ranger avant complet refroidissement.

Bon appétit.