

ALPHONSE DAUDET

"La gourmandise commence quand on n'a plus faim".

Machkouk

Ingrédients

350 g d'amandes émondées
et finement moulues

125 g de sucre glace

1 cuil. à café arôme de vanille

2 blancs d'œuf

Du colorant alimentaire (couleur au
choix)

Décoration

50 gr Sucre glace tamisé

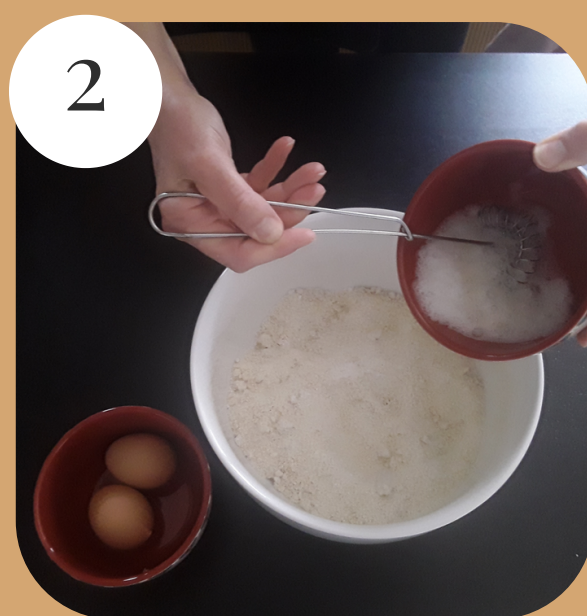
100g d'amandes entières mondées
et morceaux de fruits confits



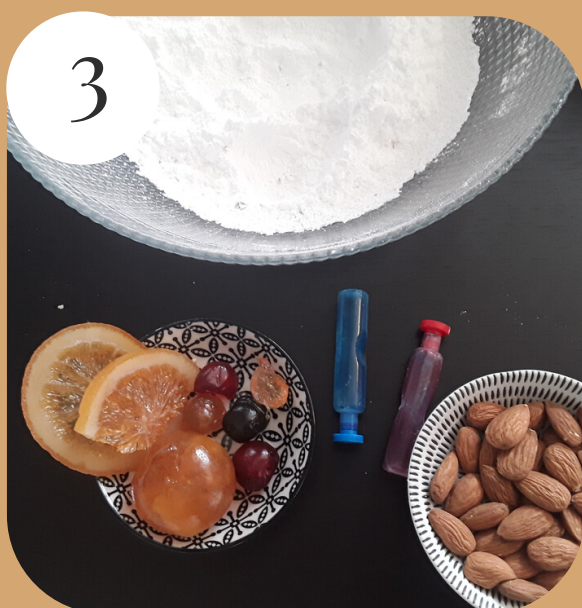
Ma Version à moi de la recette des Machkouk Délices d'Algérie (facile et rapide)



Dans un grand bol mélanger les amandes en poudre, le sucre et la vanille.



Ajouter les blancs d'oeufs fouettés et le colorant alimentaire de votre choix.



Mélanger bien jusqu'à obtenir une pâte bien ferme, former des boules de 20 gr. les enrober de sucre glace tamisé.



Mettre au centre de chaque gâteau une amande entière ou un morceau de fruit confit. Mettre au four préchauffé à 150°C. Cuisson 10 mn