

Ghoribas moelleux

Ingrédients

250 g de semoule fine de blé dur attention pas le couscous
250 g de noix de coco râpée
200 g de sucre
4 oeufs
125 ml d'huile d'arachide ou de tournesol
1 un sachet de sucre vanillé ou zeste d'un citron
7 g de levure chimique
25 g de confiture d'abricot ou de miel
250 g de sucre glace impalpable pour enrober les ghoribas

Déroulement

Préchauffer le four à 180°C
Battre les oeufs avec le sucre et le sucre vanillé.
Ajouter l'huile et la confiture. Mélanger le tout.
Ajouter la levure chimique puis la noix de coco râpée.
Ajouter la semoule en 3 fois. La pâte est très souple.
Mouillez-vous les mains et faites des boules de la taille d'un petit abricot, de 25 g la boule. Posez-les dans le sucre glace. Roulez-les bien pour les couvrir entièrement de sucre glace.
Posez-les sur une plaque beurrée et chemisée avec du papier sulfurisé.
Aplatir légèrement chaque boule en exerçant une légère pression au centre avec le pouce.
Enfourner pour 12 à 15 min sur la grille au-dessus de celle du milieu et mettre la lèche frite sur la dernière grille.
Les ghoribas doivent être très légèrement dorées et le sucre glace doit rester bien blanc. Démouler sur une grille et laisser refroidir.

Les Helenettes, biscuits moelleux aux jaunes d'œufs

Ingrédients pour une trentaine de biscuits

3 jaunes d'œufs
150 g de sucre
180 g de poudre d'amandes, de poudre de noisettes ou de pistache
120 g de beurre
120 g de farine
1 cuillère et demi d'extrait de vanille ou 4 gouttes d'extrait d'amande amère (facultatif)
1 pincée de sel

Déroulement

Préchauffer le four à 200°C en chaleur statique.
Faire fondre le beurre et le laisser refroidir.
Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre.
Incorporer le beurre fondu refroidi et mélanger pour obtenir une pâte crémeuse.

Ajouter la farine et mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène, puis ajouter la poudre d'amande et bien mélanger.

Prélever avec une cuillère à soupe des petites portions de pâte de la taille d'une noix et les façonner en boules de 18g

Disposer les biscuits sur une plaque recouverte de papier sulfurisé en les espaçant un peu. Les aplatir légèrement avec la paume de la main. Enfourner pendant 8 à 10 minutes, jusqu'à ce que les biscuits soient très légèrement dorés sur le dessus. Ils doivent rester très pâles. En refroidissant ils vont foncer un peu plus.

Laisser refroidir sur une grille avant de déguster ou de conserver.

Kipferl aux noisettes

Ingrédients (50 kipferls à peu près)

300 g farine

100 g sucre glace

200 g beurre mou

1 oeuf

1 pincée de sel

1 sachet de sucre vanille

100 g de noisettes grillées et moulues

Du sucre glace pour enrober les biscuits

Déroulement

Torréfiez les noisettes 15 min dans le four préchauffé à 160°C

Une fois refroidies, mixez-les pour obtenir une poudre. Mixez-les d'abord seules, puis une seconde fois avec une partie du sucre glace.

Préchauffez le four à 180°C

Travaillez le beurre mou avec le sucre glace et le sucre vanille en pommade. Vous pouvez utiliser le robot.

Ajoutez la farine, la poudre noisette et la pincée de sel. Bien mélanger le tout.

Mélangez l'oeuf à la fourchette et l'ajouter petit à petit au mélange précédent pour rassembler en pâte.

Dès que vous pouvez former des cigares sans que la pâte soit collante, arrêtez. Il se peut qu'il vous reste de l'oeuf.

Formez des boules de la grosseur d'une noix, de 20 g. Façonnez les boules en petits croissants.

Posez sur la plaque couverte d'une feuille de papier sulfurisé beurrée.

Enfournez 15 à 25 minutes jusqu'à ce que les biscuits soient légèrement dorés.

Roulez-les dans le sucre glace lorsqu'ils sont encore chauds. Roulez-les plusieurs fois pour bien les enrober. Si les biscuits ont refroidi et que le sucre ne colle plus, réchauffez-les légèrement au four.

Posez-les sur une grille et laissez-les refroidir avant de les mettre dans une boîte hermétique.

Macarons à La Noix de Coco

Ingrédients

200 g de noix de coco râpée
150 g de sucre
2 blancs d'œufs
1 cuillère à café d'extrait de vanille
1 pincée de sel

Déroulement

Préchauffez votre four à 160°C (th.5-6) et préparez une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Préparation du mélange :

Dans un grand bol, mélangez la noix de coco râpée, le sucre, et la pincée de sel.

Dans un autre bol, battez légèrement les blancs d'œufs avec l'extrait de vanille jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux, mais pas fermes.

Incorporez les blancs d'œufs au mélange de noix de coco et sucre.

Mélangez bien jusqu'à ce que le tout soit homogène.

Avec vos mains ou à l'aide de deux cuillères, formez de petites boules de pâte (environ la taille d'une noix) et déposez-les sur la plaque de cuisson préparée.

Assurez-vous de bien espacer les macarons pour qu'ils ne se touchent pas en cuisant.

Enfournez les macarons pendant 18 à 20 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés sur le dessus.

Sortez-les du four et laissez-les refroidir sur la plaque pendant quelques minutes avant de les transférer sur une grille pour les laisser refroidir complètement.

AMARETTI MOELLEUX À LA PISTACHE

Ingrédients

2 blancs de blancs d'œufs à température ambiante
100g de sucre en poudre
220g de poudre d'amande
60g de pâte à pistache
Une pincée de sel
Sucre glace
Pistaches entières
Extrait de pistaches ou arôme pistache
Colorant vert (facultatif)

Déroulement

Préchauffer le four à 160 °C chaleur tournante. Dans la cuve d'un robot ou à l'aide d'un fouet électrique, commencer à fouetter les blancs en neige à vitesse moyenne. Quand ils commencent à mousser, incorporer petit à petit le sucre en poudre afin d'obtenir une

meringue bien lisse et épaisse (la meringue doit former un bec d'oiseau).

Ajouter la pâte à pistache aux blancs d'œufs puis mélanger rapidement afin d'obtenir un mélange homogène. Ajouter la poudre d'amande et l'extrait de pistaches à l'aide d'une Maryse dans les blancs.

Façonner des boules de pâte de 20g en vous aidant du sucre glace car la pâte est collante. Rouler ces boules dans le sucre glace et les mettre sur une plaque du four recouverte de papier sulfurisé. Aplatir très légèrement les boules avec la paume de votre main. Ajouter une pistache au centre de chaque boule puis enfourner pour 12 minutes de cuisson environ (ils ne doivent pas colorer).

A la sortie du four, débarrasser les Amarettis sur une grille de pâtisserie puis les laisser refroidir avant de les déguster et de les conserver dans