

Gâteaux marocains aux amandes

(30 pièces)

Poudre d'amandes	200 gr
Semoule fine	100 gr
Oeuf	1
Sucre glace	100 gr
Zeste citron vert	1
Beurre doux	60 gr
Levure chimique	$\frac{1}{2}$ sachet

Mélanger tous les ingrédients dans cul de poule

La pâte doit être légèrement plus compacte que la pâte à choux

Si trop liquide mettre plus de poudre d'amandes

Si trop épaisse ajouter plus de blanc d'œuf

Mettre en poche à douille (cannelée = couronne ou en long unie = macarons)

Mettre au four à 160° pendant 15' après avoir mis une amande dessus

Saupoudrer de sucre glace à la sortie du four