

Corne de gazelle

charék

Amel
Algerie
28 0122020



Liste des ingrédients :



ajouter



ajouter



1

beurre



beurre



250g

huile



huile



200ml

levure



levure



10g

noisettes



noisettes



200g

Fleur d'oranger

200ml

sucre



sucre



250g

amandes



amandes



200g

Vanille

10g



Temps de préparation : 1h
Temps de cuisson : 12mins



180C° / Thermostat :



difficulté

Etapes de la recette :

« POUR LA PÂTE »

- 1-dans un récipient on met le beurre avec le sucre glace, l'huile, le fleur d'orange, la vanille,
- 2-mélanger le tout avec un batteur jus qu'on obtient une pâte lisse
- 3-rajouter la farine jus qu'on obtient une pâte lisse

« POUR LA FARCE »

- 1-Dans un mixeur mixer les noisettes et les amandes.
- 2-dans un récipient mettre les noisettes et les amandes.
- 3- rajouter le fleur d'orange jus qu'on obtient une pâte s...

« Méthode DE FORMATION »

- 1- prenez a chaque fois 30g de la pâte
- 2- ouvre le ovale ment et m...
- 4-fede sucre glace
- 5- rmer la pate et former le comme une corne de gazelle.
- 5-dans une assiette ovale melanger bien les 200ml de