

Ghribas aux noix

Ingrédients pour environ 16 à 18 biscuits :

- 125 g de sucre
- 180 g de noix
- 90 g de poudre d'amandes
- 1/2 cuillerée à café rase de cannelle
- 1 pointe de couteau de levure chimique
- 1 œuf de 50 g
- Sucre glace
- 16 à 18 cerneaux de noix

Préparation :

Placez le sucre, les noix (pas les cerneaux), la cannelle et la levure chimique dans le bol d'un mixeur.

Mixez rapidement pour avoir une poudre grossière.

Versez ce mélange dans un saladier.

Ajoutez la poudre d'amandes et mélangez à la spatule.

Ajoutez votre œuf et mélangez la pâte pour qu'elle soit bien homogène.

Faites des boulettes de 25 g que vous roulerez dans du sucre glace.

Placez un cerneau de noix par boulette en l'enfonçant délicatement jusqu'à ce que la pâte craque légèrement.

Répétez l'opération sur l'ensemble des boulettes.

Faites cuire dans un four préchauffé à 180° C pendant 15 minutes en surveillant.

Les ghribas doivent rester moelleuses au centre.

Conservez-les dans une boîte hermétique (une semaine tout au plus) puis dégustez avec un thé à la menthe.