



## Mes bracelets aux amandes

**Ingrédients** : pour 6 à 8 gros bracelets

*Pour la pâte*

- 250 g de farine
- 65 g de beurre fondu
- Une pincée de sel
- 7 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 20 g de sucre glace
- Une pincée de gomme arabique moulue
- 1 cuillère à soupe de grains d'anis

*Pour la pâte d'amande*

- 250 g d'amandes en poudre
- 125 g de sucre
- De l'eau de fleur d'oranger (pour ramasser la pâte)
- 40 g de beurre fondu
- 1/4 de cuillère à café de cannelle
- Une pincée de gomme arabique

**Préparation** :

- *Préparation de la pâte*

Dans un récipient, tamiser la farine et y ajouter le sel, les grains d'anis, la gomme arabique et le beurre fondu.



Mélanger et bien sabler entre les doigts.

Ajouter le sucre glace et re-mélanger en sablant entre les doigts.



Ajouter l'eau de fleur d'oranger petit à petit jusqu'à temps que vous puissiez faire une boule qui soit souple et malléable.



Diviser en petites boules. Couvrir et réserver.



### - Préparation de la pâte d'amande

Mélanger les amandes en poudre avec le sucre, la gomme arabique et la cannelle. Mélanger.



Ajouter le beurre fondu et bien sabler entre les doigts. Ajouter ensuite l'eau de fleur d'oranger petit à petit jusqu'à ce que vous puissiez former une boule. La pâte est collante. Laisser poser.



- La confection

A l'aide d'un rouleau, étaler les boules de pâte.



Couper des bandes à l'aide d'une roulette crantée dans le sens de la longueur.



Disposer un boudin d'amande au centre de cette pâte et enrouler la pâte autour du boudin d'amande. Souder la pâte afin qu'elle ne se décolle pas. Arrondir et souder les 2 extrémités. Appuyer bien fort afin que cela tienne.



A l'aide d'une pince à pâtisserie spéciale pour ce genre de gâteau qu'on l'appelle nakach, faire des motifs.



Disposez les bracelets sur une plaque recouverte de papier de cuisson et laissez reposer le plus longtemps possible. Normalement, on doit laisser reposer pendant toute une nuit mais j'étais trop pressée et je n'ai laissé reposer mes bracelets qu'une heure.



Enfourner dans un four préchauffé au TH 4/5 pendant 15 minutes. Les bracelets doivent être légèrement rosés en dessous. Ils sont encore mous lorsque vous les sortez, c'est normal, ils vont continuer à durcir à l'air libre. Laisser refroidir sur une assiette sans couvrir. Mettre juste un torchon dessus ensuite. Quand les bracelets sont totalement froids, vous pouvez alors les mettre dans une assiette recouverte de papier alu mais pas avant sinon ils deviendraient mous.

Servir avec un bon café ou du thé, bon appétit !