



## Mes samsas

### Ingrédients pour la pâte :

- 4 mesures de farine
- 1 mesure de beurre
- 1 pincée de sel

### Ingrédients pour la farce:

- 2 mesures d'amandes
- 1 petite mesure de sucre
- 3 cas d'eau de fleur d'oranger
- 1/2 cac de cannelle
- miel

### Préparation de la pâte d'amandes:

Mélanger les amandes, le sucre, et la cannelle.

Arroser d'eau de fleur d'oranger, bien mélanger, laisser absorber.

### Préparation de la pâte:

Mettre dans une terrine, la farine tamisée, la matière grasse, bien mélanger.

Ajouter l'eau et la pincée de sel, pétrir en même temps la pâte jusqu'à obtention d'une pâte souple et malléable.

La diviser en plusieurs boules et les disposer dans un plat recouvert d'un linge propre.

Mettre sur une table saupoudrée de farine, une boule de pâte, l'étendre à l'aide d'un rouleau jusqu'à 2 mm d'épaisseur ou alors utiliser la machine à pâte n°5.

Découper des bandes de 5 à 6 cm de large. Dans le coin gauche de chaque bande, mettre une cac de pâte d'amandes et plier la bande en 3 sur elle-même en formant des triangles, couper alors avec la roulette pour séparer chaque gâteau.

Répéter l'opération jusqu'à épuisement de la pâte et de la farce.

Frire dans de l'huile chaude, égoutter et tremper dans du miel.