



Mes Scandraniettes

Ingrédients :

- Pâte :

- 500 g de farine
- 100 g de beurre ou margarine
- 1/2 verre d'eau soit à peu près 125 ml
- 1 pincée de sel

- Pâte d'amandes :

- 500 g d'amandes en poudre
- 400 g de sucre (je n'en ai pas mis autant, j'ai mis 280 g)
- Zeste râpé d'un citron
- 3 oeufs
- Colorant alimentaire vert et rouge

- Sirop :

- 1/2 l d'eau
- 250 g de sucre
- 2 cas de fleur d'oranger

Préparation de la pâte :

Mettre dans une terrine appelée une "djefna" ou dans un saladier, la farine, le beurre fondu et la pincée de sel, bien mélanger.

Mouiller peu à peu avec l'eau tout en pétrissant la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse et facile à travailler.

Faire des boules de la grosseur d'un oeuf et laisser reposer 10 mn.

Préparation de la pâte d'amandes :

Mettre la poudre d'amandes dans une terrine, ajouter le sucre, le zeste râpé du citron et bien mélanger.

Casser ensuite les oeufs un à un, travailler la pâte avec les doigts en écrasant la pâte jusqu'à ce qu'elle soit ferme.

Partager en 3, une partie à garder nature et les autres à colorer.

Abaisser une boule de pâte de 1 mm d'épaisseur (j'ai utilisé ma machine à pâte et j'ai sélectionné le n°6), 10 cm de longueur et 5 cm de largeur.

Ensuite faire un rouleau de pâte d'amandes aussi long que la longueur de la pâte de fond.

Placer ce rouleau au milieu de la pâte et chevaucher les extrémités de manière à bien l'enrouler.

Découper des parts égales à l'aide d'un couteau et les placer sur une plaque de four sur laquelle vous avez mis du papier sulfurisé.

Préchauffer votre four au Th 4/5.

Faire cuire les gâteaux très rapidement, jusqu'à ce que le dessous du gâteau soit légèrement rosé, le dessus doit être bien blanc.

Pendant la cuisson, faire cuire le sirop en mettant dans une casserole l'eau, le sucre et l'eau de fleur d'oranger, laisser cuire pendant 15 mn.

Une fois les gâteaux cuits, les plonger dans le sirop, les ressortir et les placer dans des caissettes.

Bon appétit !