



GHORIBA aux AMANDES

(biscuits marocains)

Ingrédients :

• **500 g** d'amandes en poudre



• **150 gr.** de sucre



• **50 g** de farine



• **2 œufs**



• **100 g** de beurre ramolli



Préparation :

- Mélangez dans un récipient la poudre d'amandes, le sucre et la farine.
- Incorporez les œufs entiers et le beurre et pétrir longuement et soigneusement.
- Sur une plaque beurrée, faites comme des petits macarons. Posez une amande entière sur chaque gâteau.



- A cuire à four moyen pendant environ 15 minutes.