



Recette des Cornes de Gazelles pour 4 personnes



Préparation : 20 mn

Cuisson : 15 mn

Repos : 15 mn

Temps total : 50 mn

Notre avis : Une recette très simple et si bonne si elle est réalisée avec amour ! 😊

Ingrédients:

200 g de farine

80 g de beurre

100 ml de fleur d'oranger pour la pâte

250 g de poudre d'amandes

70 g de sucre glace pour la farce

2 pincées de cannelle

1 zeste de citron

1 peu d'eau de fleur d'oranger

100 g de sucre glace pour glaçage



1 Préchauffer le four à 180°C. La pâte : verser la farine dans un récipient, ajouter le beurre fondu, ajouter le zeste de citron et y mettre la fleur d'oranger, suffisamment pour obtenir une pâte légère (souple). Laisser reposer 15 minutes, le temps de préparer la farce.



2 Farce : verser la poudre d'amande dans un saladier, Ajouter le sucre glace, la cannelle et le zeste de citron puis la fleur d'oranger. Malaxer le tout à la main pour obtenir une pâte épaisse.



3 La mettre en boule.



4 Après le temps de repos : étaler la pâte assez finement.

Découper des cercles à l'aide d'un verre. Prendre un peu de farce d'amande, former en un petit croissant. Poser un croissant de farce sur chaque cercle de pâte.



5 Replier chaque cercle en chausson et travailler avec les doigts pour leur donner la forme d'un croissant. Souder très fort les bords. Enlever le surplus de pâte à la roulette.



6 Les poser sur la plaque du four préalablement farinée ou sur une feuille sulfurisée et cuire 10 à 15 minutes.

Les gâteaux ne doivent pas dorés. A la sortie du four les rouler de suite dans du sucre glace.

Les cornes de gazelles sont idéales lorsqu'elles sont servies avec un Thé à la Menthe.

