



Mes makrouts louz

Ingrédients : pour 24 pièces

- 3 mesures d'amandes (300 g)
- 1 mesure de sucre (100 g)
- zeste râpé d'1 citron 1/2
- 2 oeufs

Sirop :

- 3 mesures de sucre (300 g)
- ½ litre d'eau
- Eau de fleur d'oranger (1/2 verre)
- Sucre glace pour le décor

Préparation :

Préparez le sirop car celui-ci doit être froid quand vous allez plonger les makrouts dedans.

Mélangez tous les ingrédients et mettre à cuire dans une casserole pendant 30 min. Laisser réduire.

Ici, j'ai rajouté un citron coupé en 4 mais c'est facultatif. Toutefois, j'aime beaucoup ce goût de citron que l'on retrouve dans le gâteau.



Vous pouvez utiliser le même sirop que pour les dziriettes, c'est ce que je fais d'ailleurs, cela permet de gagner du temps !

Préparez la pâte.

Mélangez tous les ingrédients avec les mains en écrasant la pâte entre vos doigts. Formez une boule. La pâte est légèrement collante.



Farinez le plan de travail de Maïzena ou de farine.

Préchauffez le four au TH 3/4 pendant 5 min.

Formez un boudin de pâte, laissez le dessus bombé et découpez à l'aide d'un couteau en biais.



Les mettre sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et mettre au four.



Les sortir quand ils ont une couleur blonde à peine dorés (10 à 15 min).

Quand vous sortez les gâteaux du four, les tremper immédiatement dans le sirop FROID et les enduire de sucre glace. Renouveler le glaçage plusieurs fois s'il le faut.



Technique pour le sucre glace : prendre du sucre glace dans votre main et apposer un côté du gâteau dans le sucre glace en maintenant votre main sur le gâteau, vous procédez comme ceci pour toutes les faces du gâteau. C'est une opération délicate mais c'est la seule difficulté de ce gâteau.

Servir dans des caissettes.

Bon appétit !