

Ghoribas aux amandes



Ces petits biscuits au goût d'amande sont délicieux et simples à faire !

Ingrédients

- 250 g (2 tasses et ¼) de poudre d'amande
- 50 g (1/4 de tasse) de beurre ramolli
- 75 g (1/2 tasse) de sucre en poudre
- 25 g (1/4 de tasse) de farine
- 1 œuf

Facultatif : Ajoute au mélange un peu de cannelle ou du zeste d'orange.

Étapes

Préchauffe le four à 180 °C (350 °F).

Mélange la poudre d'amande, la farine, le sucre et le beurre à la fourchette. Ajoute ensuite l'œuf.

Forme des petites boules puis aplatis-les un peu avec le bout des doigts.

Dépose les biscuits sur une plaque recouverte de papier parchemin.

Avant de cuire les ghoribas, on peut ajouter une amande ou un fruit séché sur le dessus.

Temps de cuisson : 15 minutes.

(Donne 25 biscuits.)



Après la cuisson, tu peux saupoudrer tes ghoribas de sucre en poudre.