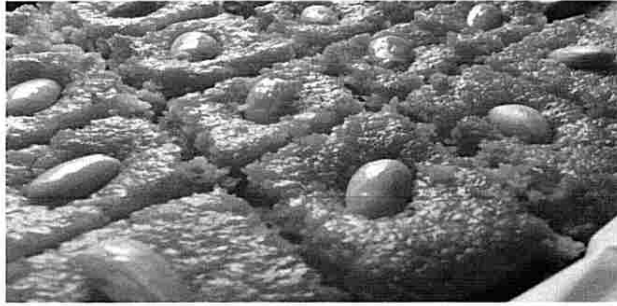


Basboussa aux amandes :



Ingrédients pour 30 gâteaux environ

Prévoir un plateau ou plusieurs de 15 sur 20 cm

Plus papier sulfurisé :

- 2 œufs
- 100 g de sucre
- 10 cl d'huile
- 2 yaourts nature
- 250 g de semoule moyenne
- 250 g d'amandes hachées
- 1 sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé

Pour le sirop :

- 350 g de miel
- 1 cuillère à soupe de fleur d'oranger.

Préparation :

- 1) Dans un grand saladier, battre les œufs, ajouter le sucre et l'huile. Mélanger bien le tout , ajouter les yaourts nature. Mélanger bien puis ajouter les amandes hachées, la semoule, la levure et le sucre vanillé.

Basboussa aux amandes :

- 2) Verser le tout dans le plateau. Préchauffer le four à 180° pendant 5 à 10 min et mettre le gâteau à cuire pendant 15 à 20 min. Vérifier de temps en temps à l'aide d'un couteau.
- 3) Pendant ce temps faire chauffer le miel à feu doux dans une casserole pour le rendre plus liquide. En dehors du feu ajouter l'eau de fleur d'oranger.
- 4) Une fois que le gâteau est cuit, faire un quadrillage (des petits carrés) directement dans le plat. Planter les amandes mondées au milieu de chaque carré et arroser les de sirop. Laisser refroidir. Vous pouvez les présenter dans des petites barquettes en papier.

BONNE DEGUSTATION !!!