



La cuisine d'une marocaine à Montréal

Triologie de sablés avec une seule pâte

Sallam tout le monde,

Aujourd'hui 3 formes différentes avec la même pâte pratique non !!!!et en plus du plus belle effet sans parler de l'économie car les ingrédients utilisés on les a toujours à portée de la main je vous laisse avec les photos mes amies:)



[Http://cuisinedeloubna.canalblog.com](http://cuisinedeloubna.canalblog.com)

Le contenu du blog Cuisine de Loubna est protégé par les lois relatives aux droits d'auteurs.

©Cuisine de Loubna 2007-2009



La cuisine d'une marocaine à Montréal



[Http://cuisinedeloubna.canalblog.com](http://cuisinedeloubna.canalblog.com)

Le contenu du blog Cuisine de Loubna est protégé par les lois relatives aux droits d'auteurs.

©Cuisine de Loubna 2007-2009



La cuisine d'une marocaine à Montréal



[Http://cuisinedeloubna.canalblog.com](http://cuisinedeloubna.canalblog.com)

Le contenu du blog Cuisine de Loubna est protégé par les lois relatives aux droits d'auteurs.

©Cuisine de Loubna 2007-2009



La cuisine d'une marocaine à Montréal



[Http://cuisinedeloubna.canalblog.com](http://cuisinedeloubna.canalblog.com)

Le contenu du blog Cuisine de Loubna est protégé par les lois relatives aux droits d'auteurs.

©Cuisine de Loubna 2007-2009



La cuisine d'une marocaine à Montréal



Ingrédients:

4 oeufs

2 tasses de sucre glace

<http://cuisinedeloubna.canalblog.com>

Le contenu du blog Cuisine de Loubna est protégé par les lois relatives aux droits d'auteurs.

©Cuisine de Loubna 2007-2009



La cuisine d'une marocaine à Montréal

1 tasse et demie d'huile neutre

2 tasses de fécule de Mais (maizena)

1 c à c de vanille liquide ou autre arôme au choix

farine pour sécher

Pour décorer:

caramel, chocolat, amandes grillés et grossièrement hâchées, noix de coco, pâte d'amandes, confiture d'abricots

Préparation :

mélanger tous les ingrédients ajouter la farine graduellement pour obtenir une pâte maléable

la diviser en trois :



[Http://cuisinedeloubna.canalblog.com](http://cuisinedeloubna.canalblog.com)

Le contenu du blog Cuisine de Loubna est protégé par les lois relatives aux droits d'auteurs.

©Cuisine de Loubna 2007-2009



La cuisine d'une marocaine à Montréal

pour les cannelés si dessus:

passer la pâte dans un petit moule comme celui de la poche à douille pour avoir des boudins cannelés les dresser au fur et à mesure sur votre tôle à pâtisserie.

mettre au four préchauffé à 180° environ 10mn ,ils doivent rester blanc .

une fois refroidi les garnir de caramel puis coller deux par deux et tremper les extrémités dans du caramel ou du chocolat fondue au choix puis passer dans les amandes et laisser refroidir sur une grille .

pour cette forme quadrillé:



faire des boules de pâte les aplatir avec un moule spécial ou faire ce quadrillage avec le couteau ,les cuire de la même façon puis les coller avec de la confiture d'abricots et les passer dans de la noix de coco.

Pour les fleurs:

[Http://cuisinedeloubna.canalblog.com](http://cuisinedeloubna.canalblog.com)

Le contenu du blog Cuisine de Loubna est protégé par les lois relatives aux droits d'auteurs.

©Cuisine de Loubna 2007-2009



La cuisine d'une marocaine à Montréal



étaler la pâte avec le rouleau à pâtisserie sur une surface farinée ,couper avec un emporte pièce en forme de fleur ,les cuire de la même façon,une fois cuit les décorer avec une boule de pâte d'amandes rose et un peu de chocolat ou mettre du chocolat au milieu et parsemer de vermicelle de chocolat.(c une idée de malika du forum cuisine testée Merci)

[Http://cuisinedeloubna.canalblog.com](http://cuisinedeloubna.canalblog.com)

Le contenu du blog Cuisine de Loubna est protégé par les lois relatives aux droits d'auteurs.

©Cuisine de Loubna 2007-2009