

Mcheweks aux amandes



Pour 21 Mchewek

Pour les gâteaux :

- 300 g d'amandes
- 150 g de sucre glace
- 1 œuf + 1 jaune
- Le zeste d'un citron non traité
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille (optionnel)

Pour l'enrobage

- 80 g d'amandes effilées
- 1 cuillère à café d'eau de fleur d'oranger
- 1 blanc d'œuf
- 21 amandes entières

Préchauffer le four à 180°C.

Mettre les amandes sur une plaque et enfourner pour 15 minutes. Les sortir du four et les mixer assez finement une fois qu'elles ont refroidi.

Dans un saladier, mélanger les amandes mixées, le sucre, le zeste, l'œuf et le jaune, l'extrait de vanille. Assembler le tout pour que ça forme une boule : c'est très collant,

j'ai donc décidé de mettre la pâte au frais. La mienne est restée une nuit mais je pense qu'une heure suffit largement.

Préchauffer le four à 180°C

Former des petites boules d'environ 3 cm de diamètre Batre le blanc d'œuf et l'eau de fleur d'oranger.

Dans un bol, mettre les amandes effilées grossièrement concassées (je le fais ai couteau).

Plonger les boules dans le blanc d'œuf, puis dans les amandes pour les enrober. Déposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, planter une amande dans chaque gâteau et enfourner pour 12 minutes.

Les mcheweks ne doivent pas durcir à la cuisson : c'est au contact de l'air qu'ils prendront une consistance plus solide.

Attendre qu'ils refroidissent pour les déguster.