



Mes dziriettes

Pâte :

- **250 g de farine (1 mesure de farine)**
- **2 cas de beurre ramolli**
- **Eau et eau de fleur d'oranger (150 ml).**

Travailler la pâte. Elle doit être non dure et malléable comme celle de la baqlawa.

Etaler la pâte au rouleau puis passer la pâte à la machine au n°6 ou n°5. Machine qui sert à faire des feuilles de dioul ou des pâtes maisons.

Découper des bandes larges (3 bandes à chaque fois).

Faire des rondelles à l'aide d'un verre. - Saupoudrez les moules à dziriettes de maïzena.

Déposer les ronds de pâte dans les moules.

Pâte d'amandes :

- **3 mesures d'amandes**
- **$\frac{3}{4}$ mesure de sucre**
- **$\frac{1}{2}$ paquet de levure chimique**
- **Zeste de citron**

Ajoutez les œufs un à un (pâte non collante ni dure). Cela dépend de votre pâte, c'est à vous de voir le nombre d'œufs. Vous en mettez un et vous voyez puis un autre et ainsi de suite inchaAllah.

Déposer cette farce dans vos moules à dziriettes.

Faire cuire à four bas (Th3/4) jusqu'à ce qu'ils soient blonds clairs.

Cherbet :

- **1 kg de sucre**
- **1 litre d'eau**
- **1 citron coupé en 4**

Faire le sirop avant de commencer les gâteaux et laisser refroidir un peu, juste un peu.

Cuire le sirop pendant 45 m à peu près.

Imbiber les gâteaux tout juste sortis du four, ils doivent encore être tout chauds.

Servir dans des caissettes.

Bon appétit !