

# مطبخ الآنسة

حلويات مغربية

# Cuisine LELLA

Gâteaux Marocains



وصفة مصورة  
سهلة التحضير 15

Edition  
La Plume

95 DA  
فقط



لا تنسوني من صالح دعائكم

أختكم في الله حفيظة 42



95 DA  
Seulement

Edition  
La Plume

15 Recettes en-ph  
Faciles à Prépa



Cuisine  
**LELLA**

Gâteaux  
Marocains



M<sup>me</sup> Zakia  
HAMEL



kouzinadz.blogspot.com

# S O M M A I R E

- 2 - Ghribiya aux amandes - غريبة باللوز
- 4 - Bishkitou salé - بشكيطو مالح
- 6 - Fekas aux grains de sésame - الفقاس بالجلجلان
- 8 - Kaâb El Gazelle - كعب الغزال
- 10 - Cookies - الكوكيز
- 12 - Bishkitou aux amandes et aux grains de sésame - بشكيطو باللوز و الجلجلان
- 14 - Ghribiya à la noix de coco - غريبة بجوز الهند

- 16 - Bishkitou à la confiture - بشكيطو بالمربي
- 18 - Briwettes - البريوات
- 20 - Ghribiya aux cacahuètes - غريبة بالكاوكاو
- 22 - Bishkitou au sucre glace - بشكيطو بالسكر الناعم
- 24 - Ghribiya aux noix - غريبة بالجوز
- 26 - Griwech - ثريوش
- 28 - Macarons - مكارون
- 30 - Helilattes - هليلات



16



18



20



22



24



26



28



30



kouzinadz.blogspot.com





### Ingrédients

- 1 kg d'amandes émondées et moulues
- 500 gr de sucre cristallisé
- 4 oeufs
- 1 C. à soupe d'eau de fleurs
- 150 gr de farine (SIM)
- Zeste d'un citron

### La décoration :

- 250 gr d'amandes grillées et concassés

### Préparation

- 1- Moudre les amandes et le sucre ensemble.
- 2- Dans un récipient, mélanger les oeufs et le zeste de citron. Ajouter les amandes et le sucre puis verser l'eau de fleurs, bien mélanger puis incorporer progressivement la farine jusqu'à obtention d'une pâte souple.
- 3- Tremper vos mains dans l'eau de fleurs puis façonner des boules de la grosseur d'une noix.
- 4- Enrober d'amandes concassées puis enfourner jusqu'à ce qu'elles aient une couleur dorée.

### المقادير

1. كغ لوز مقشر و مرحي
  - 500 غ سكر مسحوق
  - 4 بيض
  1. ملعقة كبيرة ماء زهر
  - 150 غ فريضة (سيم)
  - قشور ليمونة
- التزيين :**
- 250 غ لوز محمص
  - و مكسر

### كيفية التحضير

- 1- إرحي اللوز و السكر معا.
- 2- في وعاء، أخلطي البيض و قشور الليمون. أضيفي اللوز و السكر ثم أفرغي ماء الزهر، أخلطي جيداً ثم أضيفي الفريضة تدريجياً حتى الحصول على عجينة ليننة.
- 3- إغطسي يداك في ماء الزهر ثم شكلي كريات بحجم الجوزة.
- 4- رمديها في اللوز المكسر ثم اطهيها في الفرن حتى تكسب اللون الذهبي.







### Ingrédients

- 250 gr de margarine ramollie
- 3 oeufs
- 3 paquets de levure chimique
- 3 portions de fromage
- 1 verre à thé d'huile
- 1 verre à thé d'eau
- 1 kg de farine (SIM)
- 1 pincée de sel

### La décoration :

- Fromage rouge râpé
- 1 œuf battu

### المقادير

- 250 غ مارجرين طرية
- 3 بيض
- 3 أكياس خميرة كيميائية
- 3 قطع جبن
- 1 كأس صغير زيت
- 1 كأس صغير ماء
- 1 كغ فرينة (سيم)
- 1 قرصة ملح

### التزيين :

- جبن أحمر مبشور
- 1 بيضة مخفوقة



### Préparation

- 1- Dans un récipient, battre les oeufs et la levure, ajouter le fromage, le beurre, l'huile, le sel et l'eau puis ramasser avec la farine jusqu'à obtention d'une pâte ferme. Bien pétrir.
- 2- Sur un plan de travail fariné et à l'aide d'un rouleau, abaisser la pâte à 3 mm d'épaisseur puis découper des étoiles à l'aide d'un emporte-pièce.
- 3- A l'aide d'un pinceau, badigeonner les gâteaux d'œuf battu.
- 4- Saupoudrer dessus un peu de fromage rouge râpé, disposer dans un plateau huilé puis enfourner pendant 15 mn.

### كيفية التحضير

- 1- في وعاء، أخفقي البيض و الخميرة، أضيفي الجبن، الزبدة، الزيت، الملح و الماء ثم اجمعي بالفرينة حتى الحصول على عجينة متماسكة. إعجنها جيداً.
- 2- على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة و بواسطة الحلال، أبسطي العجينة بسمك 3 مم ثم قطعي نجمات بواسطة مول.
- 3- بواسطة ريشة، إطلي حبات الحلوى بالبيضة المخفوقة.
- 4- نري القليل من الجبن الأحمر المبشور، ضعها في صينية مدهونة بالزيت ثم اطهيها في الفرن مدة 15 دقيقة.







### Ingrédients

#### La pâte :

- 1 kg de farine (SIM)
- 150 gr de beurre
- 50 gr de sucre cristallisé
- ½ verre d'eau de fleurs
- 1 C. à café de sel
- Eau tiède

#### La farce :

- 1 kg d'amandes moulues
- 650 gr de sucre cristallisé
- 100 gr de beurre fondu
- ½ verre d'eau de fleurs
- 1 C. à café de cannelle
- Un peu de gomme arabic

### المقادير

#### العجينة :

- 1 كغ فرينة (سيم)
- 150 غ زبدة
- 50 غ سكر مسحوق
- ½ كأس ماء زهر
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- ماء دافئ

#### الحشو :

- 1 كغ لوز مرحي
- 650 غ سكر مسحوق
- 100 غ زبدة ذائبة
- ½ كأس ماء زهر
- 1 ملعقة صغيرة قرفة
- القليل من المسكة الحرة

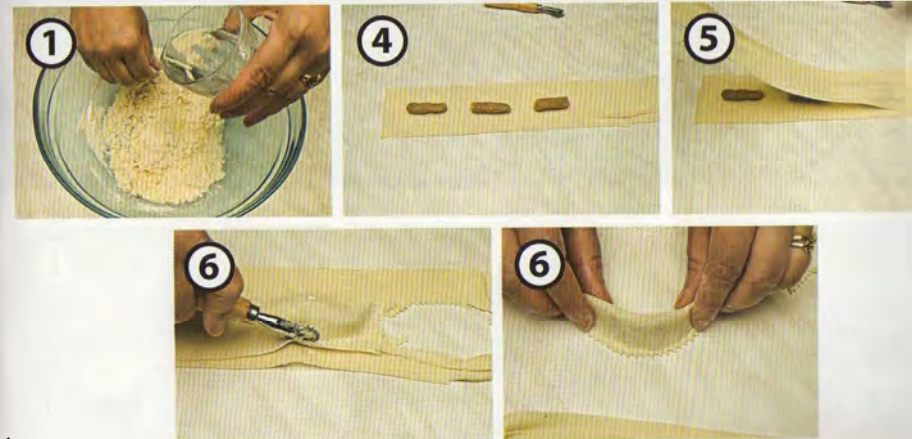


### Préparation

- 1- Préparer la pâte : dans un récipient, tamiser la farine, ajouter le sucre, le sel, le beurre fondu puis ramasser avec l'eau et l'eau de fleurs jusqu'à obtention d'une pâte molle. Pétrir pendant 10 à 15 mn.
- 2- Préparer la farce : dans une terrine, mélanger tous les ingrédients cités jusqu'à obtention d'une farce ferme. Façonner de petits bâtonnets.
- 3- Sur un plan de travail, abaisser la pâte puis faire passer à la machine jusqu'à obtention d'une pâte fine. Découper des bandes d'environ 15 cm de largeur.
- 4- Disposer une bande de pâte puis mettre dessus des bâtonnets de farce en les séparant l'un de l'autre.
- 5- Couvrir la farce avec une autre bande de pâte.
- 6- A l'aide d'une roulette, découper la pâte puis donner la forme de petites lunes. Disposez-les dans un plateau beurré puis enfourner pendant 15 à 20 mn.

### كيفية التحضير

- 1- حضري العجينة : في وعاء، غربلي الفرينة، أضيفي السكر، الملح، الزبدة الذائبة ثم اجمعي بالماء و ماء الزهر حتى الحصول على عجينة طرية. إعجنها مدة 10 إلى 15 دقيقة.
- 2- حضري الحشو : في إناء، أخلطي كل المقادير المذكورة حتى الحصول على حشو متماسك. شكلي عصيات صغيرة.
- 3- على طاولة عمل، أبسطي العجينة ثم مرريها في آلة العجينة حتى الحصول على عجينة رقيقة. قطعي أشرطة عرضها 15 سم تقريبا.
- 4- ضعي شريطا من العجينة ثم ضعي صبيبات من الحشو و أبعديها الواحدة عن الأخرى.
- 5- غطي الحشو بشريط آخر من العجينة.
- 6- بواسطة جراحة، قطعي العجينة ثم اعطيها شكل هلالات صغيرة. ضعيها في صينية مدهونة بالزبدة ثم اطهيها في الفرن مدة 15 إلى 20 دقيقة.







### Ingredients

- 115 gr de beurre
- 100 gr de sucre glace
- 1 œuf
- ½ paquet de levure chimique
- 150 gr de pépites de chocolat
- 115 gr de farine (SIM)
- Vanille

### المقادير

- 115 غ زبدة
- 100 غ سكر ناعم
- 1 بيضة
- ½ كيس خميرة كيميائية
- 150 غ حبيبات الشكلاطة
- 115 غ فرينة (سيم) فانيليا

### Préparation

- 1- Dans un récipient, mélanger le beurre et le sucre jusqu'à obtention d'un mélange crémeux. Ajouter l'œuf, la vanille, la levure et les pépites de chocolat puis progressivement la farine, bien mélanger le tout.
- 2- Façonner des boules de pâte puis enfourner pendant 15 à 20 mn.

### كيفية التحضير

- 1- في وعاء، أخلطي الزبدة و السكر حتى الحصول على خليط كالكريمة. أضيفي البيضة، الفانيليا، الخميرة و حبيبات الشكلاطة ثم تدريجيا الفرينة، أخلطي الكل جيداً.
- 2- شكلي كريات من العجينة ثم اطهيهها في الفرن مدة 15 إلى 20 دقيقة.







## Bishkitou aux amandes et au grains de sésame

الكوكيز  
والجلجلان

### Ingredients

#### La pâte :

- 500 gr de farine (SIM)
- 150 gr de sucre glace
- 3 oeufs
- Zeste d'un citron
- ½ verre de beurre ramolli

#### La farce :

- 500 gr d'amandes émondées et moulues
- 300 gr de sucre glace
- 2 oeufs
- 2 C. à soupe de beurre fondu
- 1 C. à café de cannelle

#### La décoration :

- Grains de sésame
- 1 œuf battu

### المقادير

#### العجينة :

- 500 غ فريينة (سيم)
- 150 غ سكر ناعم
- 3 بيض
- قشور ليمونة
- ½ كأس زبدة طرية

#### الحشو :

- 500 غ لوز مقشر ومرحي
- 300 غ سكر ناعم
- 2 بيض
- 2 ملاعق كبيرة زبدة ذائبة
- 1 ملعقة صغيرة قرفة

#### التزيين :

- جلجلان
- 1 بيضة مخفوقة



### Préparation

- 1- Dans un récipient, mélanger les oeufs, le sucre, le zeste de citron et le beurre fondu. Incorporer progressivement la farine jusqu'à obtention d'une pâte ferme.
- 2- Préparer la farce : dans un récipient, mélanger les amandes, le sucre, la cannelle, les oeufs et le beurre. Façonner des petits boudins fins.
- 3- Sur un plan de travail et à l'aide d'un rouleau, abaisser la pâte à 3 mm d'épaisseur puis découper des bandes de 2 cm de largeur.
- 4- Mettre la farce sur la pâte puis enroulez-la et bien fermer la bordure.
- 5- A l'aide d'un couteau, découper des petits bâtonnets.
- 6- Tremper les deux extrémités dans l'œuf battu puis faire passer dans les grains de sésame et enfourner pendant 15 mn.

### كيفية التحضير

- 1- في وعاء، أخلطي البيض، السكر، قشور الليمونة و الزبدة الذائبة. أضيفي الفريينة تدريجيا حتى الحصول على عجينة متماسكة.
- 2- حضري الحشو : في وعاء، أخلطي اللوز، السكر، القرفة، البيض و الزبدة. شكلي حرايبش رقيقة.
- 3- على طاولة عمل و بواسطة الحلال، أبسطي العجينة بسمك 3 مم ثم قطعي أشرطة عرضها 2 سم.
- 4- ضعي الحشو على العجينة ثم لفيها و اغلقي الحافة جيدا.
- 5- بواسطة سكين، قطعي عصيات صغيرة.
- 6- إغطسي طرفي الحلوى في البيضة المخفوقة ثم مرريها في الجلجلان و اطهيها في الفرن مدة 15 دقيقة.







### Ingrédients

- La pâte :**
- 500 gr de noix de coco
  - 6 oeufs
  - 250 gr de sucre cristallisé
  - ½ verre d'huile
  - 2 paquets de levure chimique
  - Semoule moyenne (SIM)
- La décoration :**
- Sucre glace

### المقادير

#### العجينة :

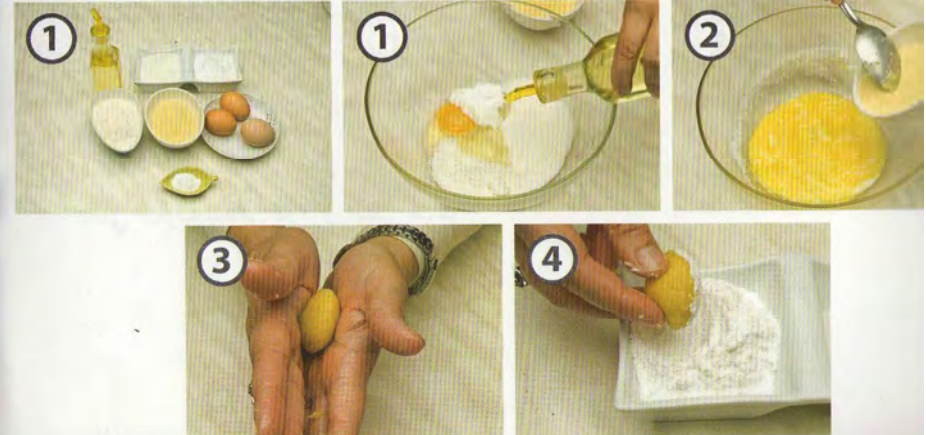
- 500 غ جوز الهند
  - 6 بيض
  - 250 غ سكر مسحوق
  - ½ كأس زيت
  - 2 أكياس خميرة كيميائية
  - دقيق متوسط (سيم)
- التزيين :**
- سكر ناعم

### Préparation

- 1- Dans un récipient, mettre les oeufs, le sucre, l'huile, la noix de coco et la levure chimique, bien mélanger le tout.
- 2- Ajouter progressivement la semoule jusqu'à obtention d'une pâte ferme.
- 3- Façonner des boules de pâte de la grosseur d'une noix.
- 4- Enrober la surface de sucre glace puis disposer dans un plateau allant au four et enfourner jusqu'à ce qu'ils aient une couleur dorée.

### كيفية التحضير

- 1- في وعاء، ضعي البيض، السكر، الزيت، جوز الهند و الخميرة الكيميائية، أخلطي الكل جيداً.
- 2- أضيفي الدقيق تدريجياً حتى الحصول على عجينة متماسكة.
- 3- شكلي كريات من العجينة بحجم الجوزة.
- 4- رمدي سطحها في السكر الناعم ثم ضعها في صينية فرن. إطهئها في الفرن حتى تكسب اللون الذهبي.





## Ingrédients

## La pâte :

- 45 gr d'amandes moulues en poudre
- 110 gr de farine (SIM)
- 45 gr de beurre ramolli
- 1 C. à café de zeste de citron
- 45 gr de sucre cristallisé
- 1 œuf

## La décoration :

- 60 gr de confiture d'abricots
- Sucre glace

## المقادير

## العجينة :

- 45 غ لوز مرحي غبرة
- 110 غ فرينة (سيم)
- 45 غ زبدة طرية
- 1 ملعقة صغيرة قشور ليمون
- 45 غ سكر مسحوق
- 1 بيضة

## التزيين :

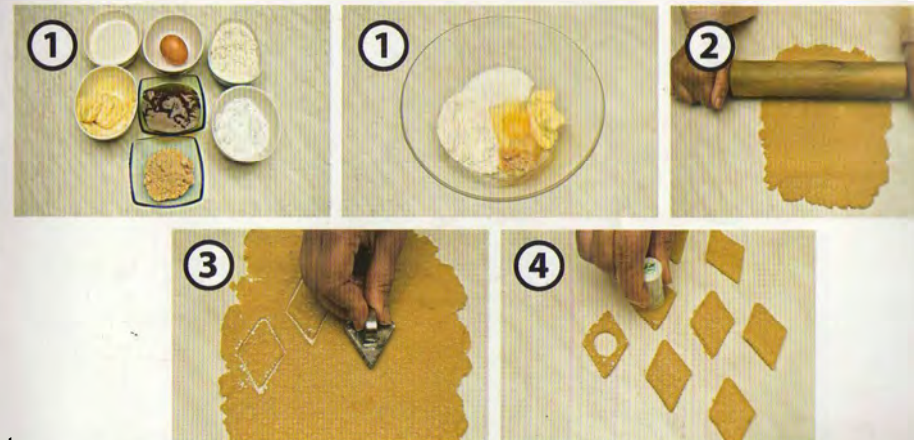
- 60 غ مربى المشمش
- سكر ناعم

## Préparation

- 1- Dans un récipient, mettre le beurre, le sucre, l'œuf, le zeste de citron, la farine et les amandes, bien mélanger le tout jusqu'à obtention d'une pâte. Mettre dans un sac en plastique et laisser reposer au réfrigérateur pendant 30 mn.
- 2- Sur un plan de travail et à l'aide d'un rouleau, abaisser la pâte.
- 3- A l'aide d'un emporte-pièce, découper la pâte en forme de losanges.
- 4- A l'aide d'un autre emporte-pièce rond, faire des trous sur la moitié de la quantité des losanges puis disposer dans un plateau allant au four et enfourner.
- 5- Après cuisson, coller les gâteaux deux à deux (un complet et l'autre troué) avec de la confiture.
- 6- Remplir les trous de confiture puis saupoudrer de sucre glace.

## كيفية التحضير

- 1- في وعاء، ضعي الزبدة، السكر، البيض، قشور الليمون، الفرينة و اللوز، أخلطي الكل جيداً حتى الحصول على عجينة ضعيفا في كيس بلاستيكي و اتركها ترتاح في الثلاجة مدة 30 دقيقة.
- 2- على طاولة عمل و بواسطة الحلال، أبسطي العجينة.
- 3- بواسطة مول، قطعي العجينة على شكل معينات.
- 4- بواسطة مول آخر دائري، ضعي ثقباً على نصف كمية المعينات ثم ضعيفا في صينية فرن و اطهيا في الفرن.
- 5- بعد الطهي، ألسقي الحلوى مثني مثني (واحدة كاملة و الأخرى مثقوبة) بالمربي.
- 6- إملئي الثقوب بالمربي ثم ذري السكر الناعم.







### Ingrédients

- 1 douzaine de Dioul
- 250 gr de sucre cristallisé
- 3 C. à soupe de beurre ramolli
- ½ verre à thé d'eau de fleurs
- 1 C. à café de cannelle
- 1 kg d'amandes
- 2 oeufs
- Un peu de gomme arabic
- Huile pour friture

### La décoration :

- Miel
- Grains de sésame

### المقادير

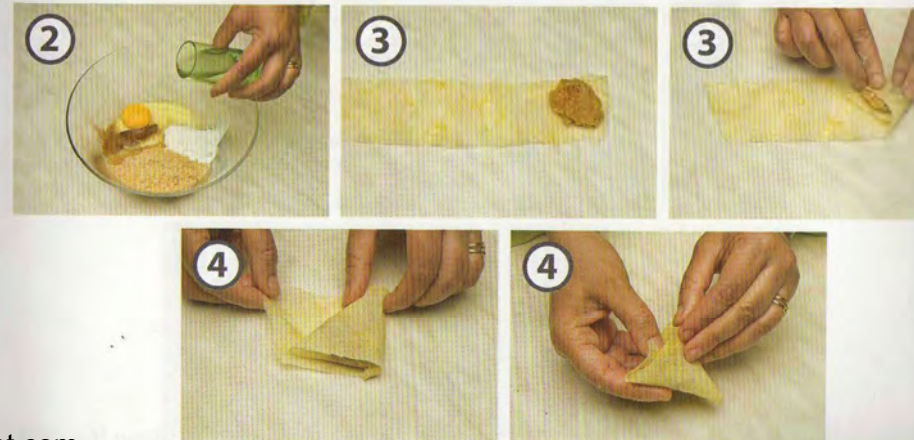
1. علبه ديول
- 250 غ سكر مسحوق
- 3 ملاعق كبيرة زبدة طرية
- ½ كأس صغير ماء زهر
- 1 ملعقة صغيرة قرفة
- 1 كغ لوز
- 2 بيض
- القليل من المسكة الحرة
- زيت للقللي
- التزيين :
- عسل
- جلجلان

### Préparation

- 1- Faire frire la moitié de la quantité des amandes dans un peu d'huile puis moulez-les avec les amandes restantes non frites et le sucre.
- 2- Dans un récipient, mettre les amandes moulués avec le sucre, l'eau de fleurs, les oeufs, la cannelle, le beurre et la gomme arabic, bien mélanger le tout.
- 3- Couper les feuilles de Dioul en forme de longues bandes, mettre la farce sur l'extrémité puis pliez-la.
- 4- Continuer l'opération jusqu'à obtention de la forme d'un triangle.
- 5- Faire frire dans l'huile chaude, égoutter puis tremper dans le miel, égoutter une autre fois et saupoudrer de grains de sésame.

### كيفية التحضير

- 1- إقلي نصف كمية اللوز في الزيت ثم ارحيه مع اللوز المتبقي غير مقلي و السكر.
- 2- في وعاء، ضعي اللوز المرحي مع السكر، ماء الزهر، البيض، القرفة، الزبدة و المسكة الحرة، أخلطي الكل جيداً.
- 3- قطعي أوراق الديول على شكل أشرطة طويلة، ضعي الحشو على الحافة ثم اطويها.
- 4- واصلي العملية حتى الحصول على شكل مثلث.
- 5- إقليها في زيت ساخن، قطريها ثم اغطسيها في العسل قطريها مرة أخرى و ذري الجلجلان.







## Ghribiya aux cacahuètes

kouzinadz.blogspot.com

### بالكاوكاو

#### Ingrédients

- 1 kg de cacahuètes
- 12 blancs d'oeufs
- 2 C. à soupe de confiture d'abricots
- 1 paquet de levure chimique
- ½ verre de beurre fondu
- 250 gr de sucre glace

#### La décoration :

- 250 gr de sucre glace

#### Préparation

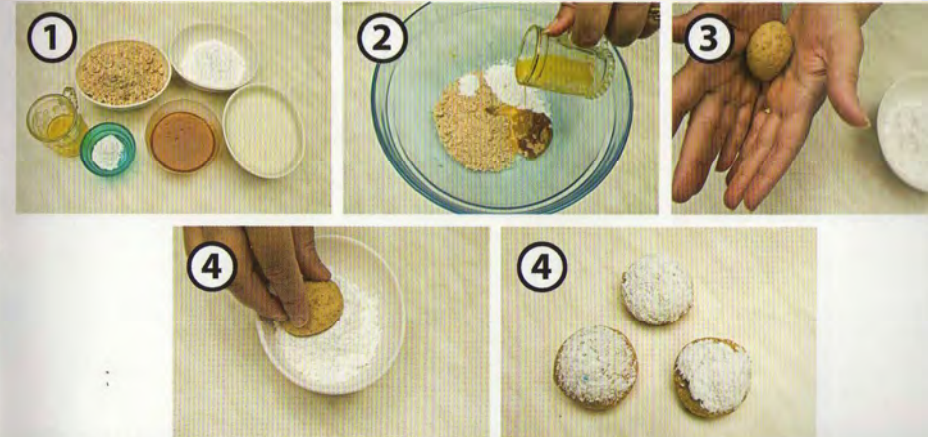
- 1- Moudre les cacahuètes non-émondées deux fois.
- 2- Dans un récipient, battre les blancs d'oeufs en neige. Ajouter la confiture d'abricot, la levure, le beurre et le sucre glace. Mélanger le tout puis incorporer les cacahuètes et mélanger une autre fois. Mettre le mélange au réfrigérateur pendant deux heures.
- 3- Façonner des boules de ce mélange de la grosseur d'une noix et donner la forme de Ghribiya.
- 4- Enrober de sucre glace puis disposer dans un plateau beurré et fariné. Enfourner pendant 20 mn.

#### المقادير

1. كغ كاوكاو
  12. بياض بيض
  2. ملاعق كبيرة مربى المشمش
  1. كيس خميرة كيميائية
  - ½ كأس زبدة ذائبة
  250. غ سكر ناعم
- التزيين :  
250. غ سكر ناعم

#### كيفية التحضير

- 1- إرحي الكاوكاو غير مقشر مرتين.
- 2- في وعاء، أخفقي بياض البيض كالثلج. أضيفي مربى المشمش، الخميرة، الزبدة و السكر الناعم. أخلطي الكل ثم أضيفي الكاوكاو و اخلطي مرة أخرى. ضعي الخليط في الثلاجة مدة ساعتين.
- 3- شكلي كريات من الخليط بحجم الجوزة و اعطيها شكل الغريبة.
- 4- رمديها في السكر الناعم ثم ضعيها في صينية مدهونة بالزبدة و مرشوشة بالفرينة. إطهيا في الفرن مدة 20 دقيقة.







## Bishkitou au sucre glace

الكعك الناعم  
kouzinadz.blogspot.com

### Ingrédients

- La pâte :**
- 300 gr de farine (SIM)
  - 2 C. à café de levure chimique
  - 100 gr de sucre glace
  - 1 paquet de vanille
  - 1 œuf
  - 150 gr de beurre
- La décoration :**
- Confiture d'abricots
  - Fruits confits (selon le goût)
  - Sucre glace

### المقادير

#### العجينة :

- 300 غ فرينة (سيم)
  - 2 ملاعق صغيرة خميرة كيميائية
  - 100 غ سكر ناعم
  - 1 كيس فانيليا
  - 1 بيضة
  - 150 غ زبدة
- التزيين :**
- مربى المشمش
  - فواكه مصبرة (حسب الذوق)
  - سكر ناعم

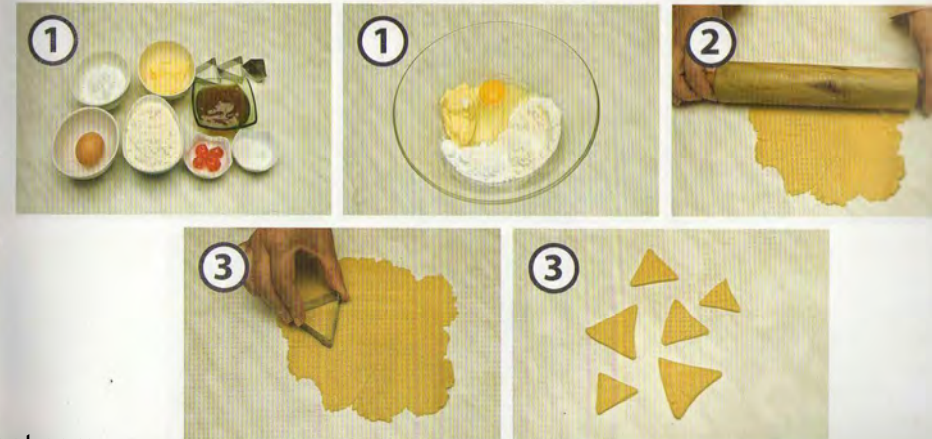


### Préparation

- 1- Dans un récipient, mettre la farine, la levure, la vanille, le sucre glace, l'œuf et le beurre, bien mélanger le tout jusqu'à obtention d'une pâte ferme.
- 2- Sur un plan de travail et à l'aide d'un rouleau, abaisser la pâte.
- 3- A l'aide d'emportes-pièces, découper des triangles (grands, moyens et petits).
- 4- Disposez-les sur une plaque allant au four puis enfourner chacun à part pendant 8 à 10 mn.
- 5- Après cuisson, laisser refroidir puis coller trois triangles avec de la confiture (grand, moyen, petit). Saupoudrer de sucre glace puis décorer le centre avec une demi cerise (ou un autre fruit confit).

### كيفية التحضير

- 1- في وعاء، ضعي الفرينة، الخميرة، الفانيليا، السكر الناعم، البيض و الزبدة، أخلطي الكل جيداً حتى الحصول على عجينة متماسكة.
- 2- على طاولة عمل و بواسطة الحلال، أبسطي العجينة.
- 3- بواسطة مولات، قطعي مثلثات (كبيرة، متوسطة، صغيرة).
- 4- ضعها في صينية فرن ثم اطهياها كل على حدى مدة 8 إلى 10 دقائق.
- 5- بعد الطهي، أتركها تبرد ثم ألصقي ثلاث مثلثات بالمرى (كبير، متوسط، صغير). ذري السكر الناعم ثم زيني المركز بنصف حبة كرز ( أو فاكهة مصبرة أخرى).







### Ingrédients

- 1 kg de noix moulues
- 500 gr de sucre cristallisé
- 1 paquet de vanille
- 1 paquet de levure chimique
- 250 gr de noix de coco
- 5 à 6 oeufs

### La décoration :

- Noix

### Préparation

- 1- Dans un récipient, mélanger le sucre et les jaunes d'oeufs, ajouter la vanille, les noix, la levure et la noix de coco. Bien mélanger le tout.
- 2- Battre les blancs d'oeufs en neige puis incorporez-les au premier mélange.
- 3- Façonner des boules de pâte obtenue.
- 4- Décorez-les avec les noix, disposer dans un plateau huilé puis enfourner pendant 15 mn.



### المقادير

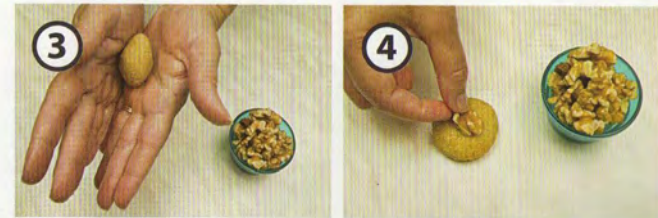
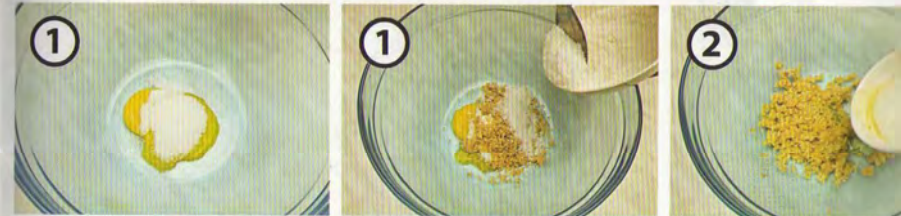
1. كغ جوز مرحي
- 500 غ سكر مسحوق
- 1 كيس فانيليا
- 1 كيس خميرة كيميائية
- 250 غ جوز الهند
- 5 إلى 6 بيض

### التزيين :

- جوز

### كيفية التحضير

- 1- في وعاء، أخلطي السكر و صفار البيض، أضيفي الفانيليا، الجوز، الخميرة و جوز الهند، أخلطي الكل جيداً.
- 2- أخفقي بياض البيض كالثلج ثم أضيفيه للخليط الأول.
- 3- شكلي كريات من العجينة المتحصل عليها.
- 4- زينيتها بالجوز، ضعها في صينية مدهونة بالزيت ثم اطهياها في الفرن مدة 15 دقيقة.







## Ingrédients

### La pâte :

- 4 mesures de farine (SIM)
- 1 mesure de beurre fondu
- 1 mesure de grains de sésame moulus
- ½ mesure de grains d'anis moulus
- ½ C. à café de cannelle
- 1 œuf
- 1 C. à soupe de vinaigre
- 1 C. à café de levure de boulanger
- 1 pincée de sel
- Eau
- Huile pour friture

### La décoration :

- Miel
- Grains de sésame

## المقادير

### العجينة :

- 4 كيلات فرينة (سيم)
- 1 كيلة زبدة ذائبة
- 1 كيلة جلجلان مرحي
- ½ كيلة حبة الحلاوة
- 1/2 ملعقة صغيرة قرفة
- 1 بيضة
- 1 ملعقة كبيرة خل
- 1 ملعقة صغيرة خميرة

### الخبز

- 1 قرصة ملح
- ماء

### زيت للقلي

### التزيين :

- عسل
- جلجلان

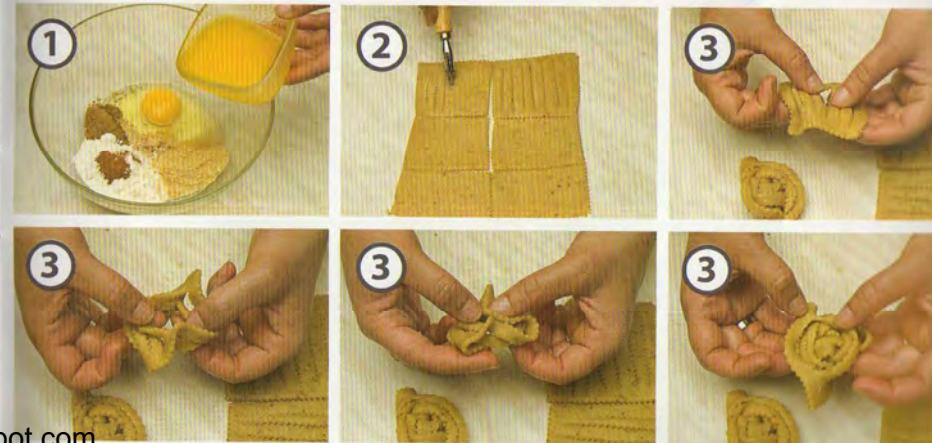


## Préparation

- 1- Dans un récipient, mettre la farine, la levure, les grains de sésame, les grains d'anis, le vinaigre, le beurre, l'œuf, la cannelle et le sel. Bien mélanger le tout puis ramasser avec l'eau jusqu'à obtention d'une pâte ferme.
- 2- Sur un plan de travail, abaisser la pâte puis à l'aide d'une roulette, découper des carrés et faire des fentes dans chaque carré sans atteindre l'extrémité.
- 3- Faire entrer les doigts à travers les ouvertures puis tresser la pâte jusqu'à obtention la forme de Gríwech.
- 4- Faire frire dans l'huile chaude, égoutter puis tremper dans le miel, égoutter une autre fois et saupoudrer de grains de sésame.

## كيفية التحضير

- 1- في وعاء، ضعي الفرينة، الخميرة، الجلجلان، حبة الحلاوة، الخل، الزبدة، البيضة، القرفة و الملح، أخلطي الكل جيداً ثم اجمعي بالماء حتى الحصول على عجينة متماسكة.
- 2- على طاولة عمل، أبسطي العجينة ثم بواسطة الجرارة، قطعي مربعات و ضعي فتحات في كل مربع دون الوصول إلى الحافة.
- 3- أدخلي الأصابع عبر الفتحات ثم اظفري العجينة حتى الحصول على شكل قريوش.
- 4- إقليها في زيت ساخن، قطريها ثم اغطسيها في العسل، قطريها مرة أخرى و ذري الجلجلان.







## Ingrédients

### La pâte :

- 2 blancs d'œufs
- 25 gr de sucre glace
- 50 gr de sucre cristallisé
- 50 gr de cacahuètes moulues
- 50 gr de grains de sésame moulus

### La décoration :

- Cacahuètes concassées

## Préparation

- 1- Dans un récipient, mélanger le blanc d'œuf et le sucre glace, ajouter le sucre cristallisé, les cacahuètes et les grains de sésame.
- 2- Façonner des boules de pâte de la grosseur d'une noix.
- 3- Enrober de cacahuètes concassées puis disposer dans un plateau allant au four et enfourner.



## المقادير

### العجينة:

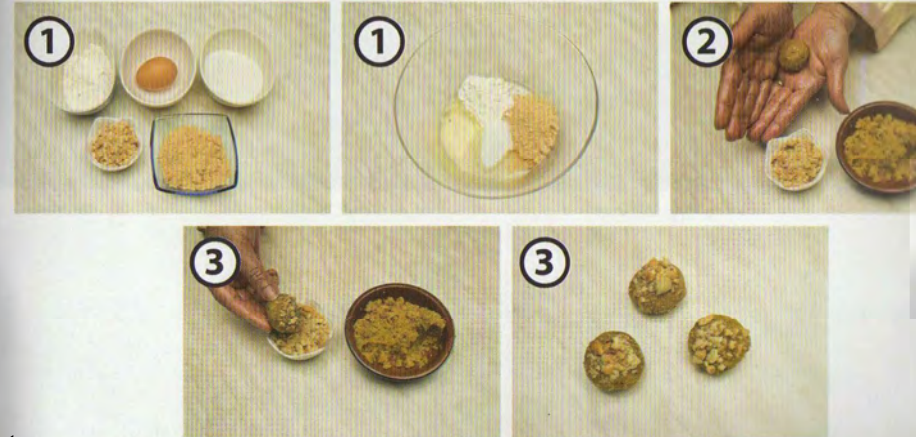
- 2 بياض بيض
- 25 غ سكر ناعم
- 50 غ سكر مسحوق
- 50 غ كاوكاو مرحي
- 50 غ جلجلان مرحي

### التزيين:

- كاوكاو مكسر

## كيفية التحضير

- 1- في وعاء، أخلطي بياض البيض و السكر الناعم، أضيفي السكر المسحوق. الكاوكاو و الجلجلان.
- 2- شكلي كريات من العجينة بحجم الجوزة.
- 3- رمدتها في الكاوكاو المكسر ثم ضعها في صينية فرن و اطهها في الفرن.







### Ingrédients

- 3 mesures de cacahuètes grillées et moulues
- 250 gr de grains de sésame grillés
- 1 œuf
- Farine (SIM)
- 100 gr de sucre glace
- 1 verre d'huile

### La décoration :

- Sucre glace

### المقادير

- 3 كيات كاوكاو محمص و مرحي
- 250 غ جلجلان محمص
- 1 بيضة
- فرينة (سيم)
- 100 غ سكر ناعم
- 1 كأس زيت
- التزيين :
- سكر ناعم

### Préparation

- 1- Dans un récipient, mélanger les cacahuètes, les grains de sésame, l'œuf, l'huile et le sucre. Incorporer progressivement la farine jusqu'à obtention d'un mélange ferme.
- 2- Façonner des boules de mélange obtenu puis donner la forme de petites lunes.
- 3- Enfourner pendant 15 à 20 mn.
- 4- Après cuisson, enrober de sucre glace.

### كيفية التحضير

- 1- في وعاء، أخلطي الكاوكاو، الجلجلان، البيضة، الزيت و السكر، أضيفي الفرينة تدريجيا حتى الحصول على خليط متماسك.
- 2- شكلي كريات من الخليط المتحصل عليه ثم اعطيها شكل هلال.
- 3- إطهيا في الفرن مدة 15 إلى 20 دقيقة.
- 4- بعد الطهي، رمديا في السكر الناعم.

