

## Briouates : babouches Marocains au sésame



Un saladier



un rouleau à pâtissier



poêle



passoire

Une assiette



une louche passoire



fourchette



roulette à pâtisserie



Plateau

## Ingédients.



230 g de farine.



200 g De graines de sésame.



Une C S De beurre ramolli.



Une pincée sel.



5g de Levure chimique



Huile pour la friture



250 ml de miel



100ml eau de fleur d'oranger



Pincé de cannelle



Amande frit



lait (facultatif)



un jaune d'œuf



## Préparation.

1. Faire griller les graines de sésame pour dégager plus les saveurs de sésame.
2. Dans un saladier, mélangez la farine tamisée, les graines de sésame, le sel, la levure, la cannelle.
3. Ajoutez le beurre et sablé entre les doigts. Ajoutez le jaune d'œuf et l'eau de fleur d'oranger.
4. Ramassez la pâte avec le lait par petite quantité (si la pâte est trop épaisse). Former une boule filmée et laisser reposer.
5. Partagez la pâte en 2 boules. Étalez à l'aide d'un rouleau à pâtisserie en une fine couche.
6. À l'aide d'une roulette à pâtisserie découpé la patte en petit carré.
7. Relever les 2 extrémités et les coller en les pinçant, Déposer au fur à mesure sur une plaque, finir le reste de la pâte.
8. Quand lui est bien chaude, frire les petites babouches en commençons par les parties pincées pour éviter que L'embouche ne s'ouvrent. Laissez frire d'un côté et les retourner au fur et à mesure Jusqu' à ce que les gâteaux prennent une belle couleur.
9. Pendant ce temps, réchauffez le miel avec l'eau de fleur d'oranger.
10. Égouttez les babouches et les plonger aussitôt dans le miel chaud. Laissez. Imbiber, les gâteaux et les déposer dans une passoire.
11. Égoutter dans une passoire Puis déposer dans chaque babouche une amande.

