

# PETITS GÂTEAUX MAROCAINS

Les élèves de 3<sup>ème</sup> B ont eu le projet de préparer et servir un repas maghrébin aux membres du personnel du collège.

Fatima est venue expliquer aux élèves de 3<sup>ème</sup> B la technique de préparation des gâteaux à la noix de coco.

## - Les ingrédients utilisés pour réaliser les gâteaux :

farine 3kg, œufs 20, levure chimique 4 paquets, sucre vanillé 3 paquets, sucre 1,5kg, huile 1/2 litre, beurre 400 g, confiture d'abricot 2 pots, eau de fleur d'oranger 3c soupe, noix de coco 1kg



## - La technique :

1. Mélanger la farine, l'huile, les œufs, la levure, le sucre vanillé, le sucre, le beurre fondu, former une grosse boule, pétrir.



2. Allumer le four, th 220°.
3. Recouvrir des plaques de papier sulfurisé.

Huiler ses mains, former des petites boules (de la taille d'une grosse noix), ou de bâtonnets, ou de palets.



4. Laisser cuire 10mn environ.
5. Faire chauffer de la confiture aux abricots, ajouter de l'eau de fleur d'oranger.



6. Verser dans un grand saladier la noix de coco  
Verser les gâteaux cuits dans la confiture, les égoutter avec une écumoire
7. Les rouler dans la noix de coco.



8. Les dresser sur un plat,  
servir accompagné d'un  
thé à la menthe.

**C'est délicieux!**