
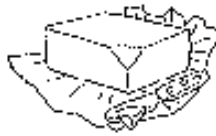







## CORNES DE GAZELLE



Les ingrédients : Pour environ 20 cornes de gazelles :

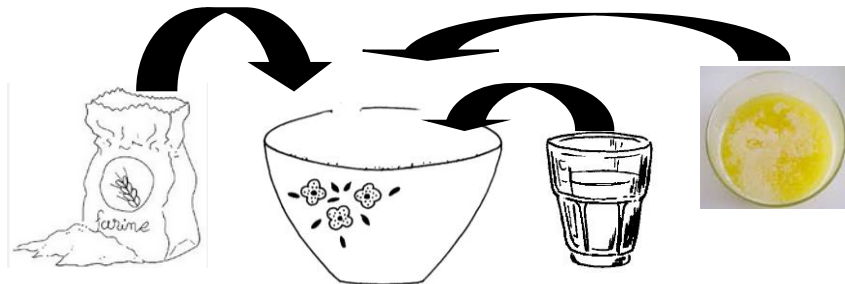
<p>300g de farine</p> 	<p>100g de beurre</p> 
<p>200g de poudre d'amande</p> 	<p>150g de sucre en poudre</p> 
<p>4 c à s d'eau de fleurs d'oranger</p> 	<p>cannelle</p>  <p>1 blanc d'œuf</p> 

## Les étapes de la recette :

1/ Faire fondre le beurre.



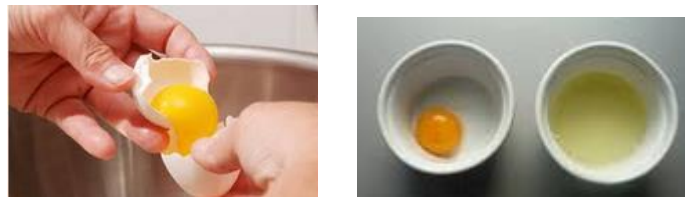
Mélangez la farine et le beurre fondu avec 2 c à s d'eau de fleur d'oranger puis ajoutez 50ml d'eau ou plus.



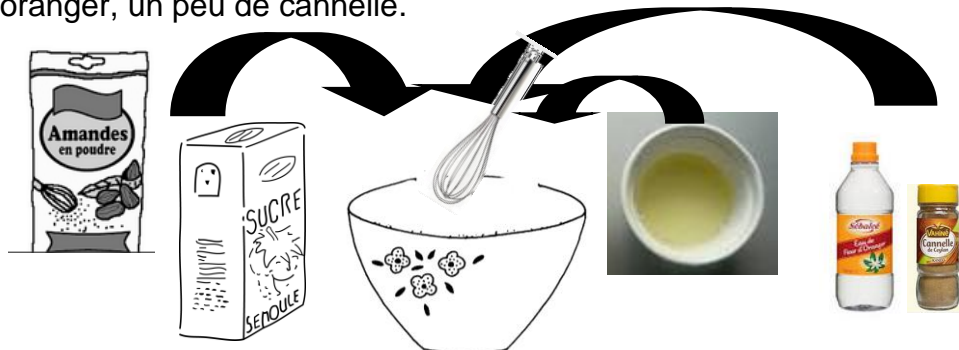
Il faut que ça forme une boule de pâte homogène, et pas trop collante. Réservez cette pâte de côté.



2/ Séparer le blanc du jaune d'œuf.



Dans un bol, battez le sucre avec le blanc d'œuf, ajoutez-y l'amande et 2 c à s d'eau de fleur d'oranger, un peu de cannelle.



3/ Reprenez la pâte(1), étalez la sur un plan de travail fariné sur un épaisseur de 2 mm environ. Découpez dedans des cercles d'environ 10cm de diamètre.



Formez ensuite un petit boudin du mélange blanc d'oeuf, sucre et amande (environ 2cm de long sur 1cm d'épaisseur et placez le au milieu du cercle de pâte. Repliez ensuite un coté pour enfermer le boudin.

Rabattre le coté à plat sur le boudin enfermé.



Puis roulé le rouleau qui est formé, de manière a ce que les extrémités forment des pointes. Et en fin, formez votre corne, en forme de croissant de lune



4/ Disposez les sur une plaque à four, et enfournez à 180°C, pendant 20 à 30 minutes.

