

## **Amlou à l'huile d'argan**

Préparation marocaine super nourrissante qui sert de petit-déjeuner en pâte à tartiner.

Préparation pour un pot

- 250 g d'amandes crus
- 100 g de miel pur
- huile d'argan

Préparation marocaine super nourrissante qui sert de petit-déjeuner en pâte à tartiner.

Décortiquer les amandes et enlever la peau. Faire griller légèrement à sec dans une poêle. Pilez les amandes jusqu'à obtention d'un pâte lisse.

Ajouter le miel et progressivement l'huile d'argan.

## **Gâteaux à l'huile d'argan, fleurs d'oranger & miel**

- 3 oeufs
- 1 tasse de yogourt nature
- 1 tasse d'huile d'argan
- 1 tasse de sucre semoule
- 100g de poudre d'amandes
- 2 tasses de farine
- 1 sachet de levure
- 1 c. à soupe de miel pur
- 2 c. à soupe d'eau de fleurs d'oranger (facultatif)
- Une pincée de sel
- Des amandes effilées (décoratives)

Préchauffé le four à 325 Degrés.

Mélanger au batteur les oeufs avec le sucre, ajouter le yogourt et l'huile d'argan pour obtenir un mélange

homogène. Ajouter la poudre d'amande, la farine, le sel et la levure. Mélanger et verser dans un moule

huilé. Saupoudrer d'amandes effilées avant d'enfourner pour 20 à 30 min.

Arroser d'un peu de miel pur dilué dans un peu et l'eau ou eau de fleurs d'oranger, réduit en sirop.

## **Gâteaux aux abricots, parfum d'argan**

- 2 oeufs
- 1/2 tasse de yogourt nature
- 1/2 tasse de farine
- 1/2 c.à soupe de levure
- 3/4 de tasse de sucre de semoule

- 1/2 tasse d'huile d'argan
- 1 abricot frais coupé en 6

Mélanger tout les ingrédients ensemble, sauf l'abricot. Beurrer le moule et verser la pâte.

Déposer les morceaux d'abricots dessus et faire cuire environs 40 min. à 400 Degrés.

## **Muffins aux dattes et à l'huile d'argan**

### **Ingrédients secs**

- 1 tasse de farine tamisée
- 1/2 tasse de sucre
- 1 pincée de sel
- 2 pincées de cannelle
- 1 sachet de levure

### **Ingrédients liquides**

- 1 oeuf
- 1/4 de tasse de beurre fondu
- 1/8 de tasse d'huile d'argan
- 2 c.à soupe de lait

### **Finition**

- 6 dattes ou plus
- sucre aux épices ou nature

Préchauffer le four à 400 Degrés.

Mélanger dans un bol les ingrédients secs, dans un autre bol, mélanger ingrédients liquides.

Verser le liquide sur la préparation secs et mélanger harmonieusement. Verser la pâte dans les moules à muffins préalablement graisser.

Faire ramollir les dattes dénoyautées dans un peu d'eau tiède, égoutter et couper une datte en 4.

Disposer en croix. Ajouter quelques généreuses pincée de sucre au épices.

Enfourner 25 min. environs.