



Recette du gâteau HARISSA

Ingrédients du gâteau :

- 1 verre de semoule moyenne
- 1 verre de sucre
- 2 c-a-s d'eau de fleur d'oranger
- 2 verres d'amandes en poudre
- 6 œufs
- 1 verre d'huile
- 1 paquet de sucre vanillé
- 1 paquet de levure chimique
- 1 goutte d'extrait d'amande amère (facultatif)

Préparation :

Pour le gâteau, mélanger l'ensemble des ingrédients. Verser la pâte dans un plat carré et faire cuire au four 25 minutes, préalablement préchauffé à 160°.

Pendant ce temps préparer un sirop :

Dans une casserole, verser 1 verre d'eau et 1 verre de sucre en poudre. Faire chauffer pendant 10 minutes.

Arroser le gâteau à la sortie du four après l'avoir découpé en carrés ou losanges.

Faire griller 150g d'amandes ou noisettes avec la peau et décorer chaque losange avec une amande ou une noisette

