

FEKKAS AUX AMANDES ET AUX RAISINS SECS

Recette par **Nadia Paprikas**

Les Fekkas, sont des biscuits marocains de forme allongée et qui sont garnis d'amandes entières concassées et de raisins secs. Ils sont croustillants et parfumés. La ressemblance est frappante avec les cantuccini italiens qui sont beaucoup plus durs et moins croustillants que ces biscuits marocains.

Difficulté : **Difficulté moyenne** Coût : **Budget moyen**
Temps de préparation : **30 min** Temps de cuisson : **40 min**
Temps d'attente : **240 min**

Ingrédients 60 biscuits

3 oeufs
250g de sucre
10cl de beurre
10cl d'huile de tournesol
750g de farine
200g d'amandes
200g de raisin secs
1 sachet de levure chimique
1 sachet de sucre vanillé
1 pincée de sel ou sel fin



Matériel

Plaque de cuisson pour four
Saladier
Torchon
Grand couteau

Préparation

ÉTAPE 1 :

Mettez les raisins secs dans un saladier rempli d'eau et laissez gonfler pendant 1 heure puis égouttez-les.
Concassez très grossièrement les amandes.

ÉTAPE 2 :

Préchauffez le four à 160°C.
Versez dans un grand saladier, les oeufs, le sucre semoule, le sucre vanillé, le beurre fondu et l'huile. Mélangez bien jusqu'à obtenir un mélange crémeux.
Ajoutez les amandes concassées et les raisins secs égouttés et mélangez.
Ajoutez la farine, le sel et la levure chimique et mélangez pour obtenir une pâte homogène.

ÉTAPE 3 :

Divisez la pâte en quatre boules.
Façonnez les boules de pâtes en boudins ni trop gros ni trop fins.

Disposez les boudins sur une plaque tapissée de papier sulfurisé.

ÉTAPE 4 :

Faites cuire les boudins pendant 20 minutes.
Sortez les boudins du four et enveloppez-les délicatement dans un linge propre et humide.

ÉTAPE 5 :

Laissez reposer pendant 4 heures ou toute une nuit.

ÉTAPE 6 :

Préchauffez le four à 180°C.
À l'aide d'un couteau, découpez les boudins en tranches de 1 cm d'épaisseur.
Disposez les fekkas sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
Faites cuire les fekkas 20 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

ÉTAPE 7 :

Laissez refroidir les fekkas avant de les ranger dans une boîte hermétique.