



RECETTE

Ghriba x

Un coin de paradis



30 minutes



15 minutes



25 - 30 ghriba

Ingrédients

- 120 ml d'huile de tournesol
- 75 g de sucre semoule
- 475 g de farine
- 3 c-à-c de thé «Un coin de paradis»
- 1 sachet de levure chimique
- 2 oeufs
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- sucre glace
- Facultatif: 35 g de noix de coco rapée

La recette peut-être réalisée avec le thé «Sur une plage des Caraïbes»

Préparation

- Laisser infuser 1 c-à-c de thé «Un coin de paradis» dans un mug. Filtrer.
- Travailler les œufs, le sucre et le sucre vanillé.
- Ajouter l'huile et 2 c-à-c de thé «Un coin de paradis» mixé en mélangeant, puis rajouter 8 c-à-s de thé infusé.
- Incorporer la farine, (la noix de coco), la levure et le sel.
- Préchauffer le four à 170°C.
- Former des boules de pâte de la taille d'une noix et rouler-les dans le sucre glace.
- Disposer les boules sur une plaque chemisée de papier sulfurisé en les espaçant et les aplatir légèrement avec le pouce.
- Enfourner pour 15 minutes.

