



Ingrédients

- 3 mesures de farine (une mesure c'est 200 g pour moi)
- 1 mesure de margarine ou beurre fondu
- 1/2 mesure de sucre glace
- 1 oeuf
- 1/2 c à café de levure
- pincée de sel
- eau et eau de fleurs d'oranger

Farce

Une mesure d'amandes moulues
1/2 mesure de sucre semoule
1 c à café de beurre fondu (facultatif)
eau de fleurs d'oranger

décoration

amandes grossièrement moulues que vous rajouter un peu de sucre semoule pour que ça brille à la cuisson.

1 oeuf battu légèrement.



Préparation

Dans un grand bol, mettre la farine tamisée, sucre glace, pincée de sel, levure et bien mélanger;

Faire une fontaine, verser le beurre fondu et l'oeuf.

Frotter avec la paume de la main pour faire pénétrer le gras.

Arroser légèrement d'un mélange d'eau et d'eau de fleurs d'oranger et mélanger sans pétrir (juste avec les doigts).

On obtient une pâte molle.

Laisser reposer la pâte.

Etaler la pâte sur une épaisseur de 1/2 cm ou un tout petit peu moins.

Avec un carton (je ne possède pas le moule de tcharek) découper un triangle.

Mettre la farce; rouler tcharek.

Plonger le tcharek dans l'oeuf battu;

plonger de suite le tcharek dans les amandes avec sucre;

disposer sur un plateau.

Cuir dans un four Th.5 pendant 20 - 25 min.

