

**Fekkas aux amandes du Maroc**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/10/fekkas-aux-amandes-du-marocp1190997-r.jpg) **Pour une centaine de biscuits**

**- 125 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **entières**  
**- 90 g de** [**fruits confits**](https://recettes.de/fruits-confits) **en dés**  
**- 35 g de** [**raisins secs**](https://recettes.de/raisins-secs) **(blonds et bruns)**  
**- 50 ml d'**[**eau de fleur d'oranger**](https://recettes.de/eau-de-fleur-d-oranger)  
**- 70 g de graines de** [**sésame**](https://recettes.de/sesame)  
**- 1 càs de graines d'**[**anis vert**](https://recettes.de/anis)  
**- 125 g de beurre**   
**- 150 g de sucre en poudre**  
**- 3 œufs**  
**- 1 càs d'extrait naturel de** [**vanille**](https://recettes.de/vanille)  
**- 20 ml d'huile de tournesol (ou neutre)**  
**- 550 g de farine**  
**- 1 sachet de levure chimique**  
**Pour la dorure :**  
**- 1 càc de** [**café**](https://recettes.de/cafe) **soluble**  
**- 1 càs d'eau**  
**- 1 jaune d'œuf**

**Plaques de four tapissées de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Couper les amandes en gros morceaux.  
Les mettre dans un bol avec les fruits confits et les raisins secs et les couvrir d'eau de fleur d'oranger. Laisser macérer.  
Moi je les ai laissés pendant une heure, ils avaient bu tout le liquide.  
Mettre à chauffer les graines de sésame dans une poêle en remuant pendant quelques secondes.  
Ajouter les graines d'anis et laisser dorer le sésame, sans cesser de remuer.  
Réserver et laisser refroidir.  
Faire fondre le beurre sans le laisser trop chauffer.  
Mélanger les œufs avec le sucre et la vanille.  
Ajouter le beurre et l'huile.  
Ajouter les graines grillées,  la farine et la levure et mélanger.  
Incorporer enfin les fruits à l'eau de fleur d'oranger.  
La pâte doit être souple et non collante.  
Partager la pâte en 4 morceaux et rouler chacun d'eux en boudin.  
Les déposer sur la plaque.  
Préparer la dorure en mélangeant le café et l'eau puis ajouter le jaune d'œuf.   
Badigeonner les boudins de dorure à l'aide d'un pinceau puis les rayer à la fourchette.  
Enfourner pour une vingtaine de minutes.  
À la sortie du four, couvrir les boudins d'un torchon humide et laisser tiédir.  
Découper délicatement les boudins en rondelles à l'aide d'un couteau très tranchant.  
Déposer les rondelles sur la plaque du four et enfourner pour une dizaine de minutes.  
Les biscuits doivent être bien dorés.  
Laisser refroidir avant de les ranger dans une boîte en métal.