

# FAQAS

(Spécialité sucrée marocaine)

## Préparation:

- préchauffez le four à 180°C
- Mélanger les œufs, le sucre, le yaourt et l'huile
- Ajouter les fruits confits, le sucre vanillé, la levure, la farine au fur et à mesure (consistance épaisse et un peu collante)
- on mélange le tout à la main
- Finir la pâte sur la table ou une planche en bois préalablement farinée pour éviter que cela colle.
- former en premier une forme de brioche, ensuite diviser la boule en 3 pour former des baguettes
- Placez-les dans un grand plat à four beurré ou huilé.
- Faire cuire 25 à 30 min (vous pouvez les retourner en fin de cuisson pour vérifier si c'est bien doré dessus et dessous)
- Fondre le chocolat et recouvrir chaque faqas et mettez la décoration de votre choix

## Ingrédients:

{3 FAQAS}

- 6 œufs
- 125 g de sucre en poudre
- 16 g de levure chimique
- 2 sachets de vanille
- 500 à 800 g de farine
- 1 yaourt nature
- 1 verre d'huile
- 300 g de chocolat
- 150 g de fruits confits
- diverses décorations (poudre de coco, de noisettes, de couleurs)

