

Name: _____

Date: _____

Baklava aux amandes Marocaine

B M E Œ F V D K Œ U Â S M V É B G T I M U N A S
S B É G X D B C S I L L C A F N N T R G X V I É
O Œ S O K É E N A F E R B M U X A O F D C T E Â
N T S R V N P G G N B D C B L S C K E O P T X N
V G A P T X Â E I Œ A C P G O É A E A S K É É X
N A A M P P S R R X O G N F C R X R X A X É G R
D L V P A O A D T Â D V T U N N S G V U Â M É A
X D A G B F R L K E E F I I C F T P É L E E Â Œ
B T L I A R G I U E R C U S E L X G M S D A S D
K U K L D D Â X S V I X S L R O M N E X X D P Œ
L L A É R Â Œ É L E Â N F A L A M Â É B L V X S
A N B V F U I Â C S L M G A M O P T I P T D X O
X E C A F G G K F S D C E M B A P F N G M R B M
C B L S N M Œ P N P R C U L S R N S É F V M O F
P E B E X M R I V F M M G É L M M D E S C K E G
G X K P É A N E O N A I Œ R R R L U E E N U G Â
U Â G I N G R É D I E N T S Â U I M R S R D O L
R N F T M L V S P Â P A V M V U Â S X X D A G V
U D B E I R E S S I T Â P V O O P K É M I L A I
Â K L E S S E L D L K A É M N P G V E X D C T T
N K I K É R E G N A R O D R U E L F E D U A E S
M U É N E V S S E N I A C O R A M L K N A K Â N
K É B M R A M E L U O M E S A L E I M U K P N S
X E P M G S U Â F I E N A R S N S Â E C F N A É

Eau de fleur d'oranger
Pâtisserie
Marocaine
Amandes
Eau

Ingrédients
Deux œufs
Le sirop
Les sel

La semoule
La farine
Le sucre
Baklava