

BISCUITS ITALIENS À L'ORANGE

INGRÉDIENTS:

300 G DE POUDRE D'AMANDE
70 G DE SUCRE GLACE
1 PINCÉE DE SEL
2 ORANGES BIO
1 CUILLÈRE À SOUPE DE SIROP D'AGAVE
1 BLANC D'ŒUF



PRÉPARATION:

- PRÉCHAUFFER LE FOUR À 180°C
- MÉLANGER DANS UNE JATTE 200 G POUDRE D'AMANDE (GARDER 100 G), SUCRE GLACE ET SEL
- AJOUTER LE ZESTE DE DEUX ORANGES
- MÉLANGER À LA MAIN
- PRESSER 1 ORANGE, ET AJOUTER LE SIROP D'AGAVE
- RAJOUTER À LA JATTE ET MÉLANGER AU FOUET
- RAJOUTER LE BLANC D'ŒUF ET MÉLANGER AU FOUET.
- RAJOUTER LES 100 G RESTANT DE POUDRE D'AMANDE EN PLUSIEURS FOIS
- FAIRE UN BOUDIN DE LA PÂTE OBTENUE EN LA ROULANT DANS DU SUCRE GLACE
- FORMER DES NAVETTES (TOUTES DE LA MÊME TAILLE)
- POSER SUR UNE PLAQUE AVEC DU PAPIER CUISSON
- CUIRE À 180°C PENDANT 13 À 15 MINUTES.