

Biscuits orange et pâte d'amande

Waiting for the sun
<http://christlor.sirdelor.net/>



Il vous faut pour 25 biscuits

• 240 g de farine • 160 g de pâte d'amandes • 2 oeufs • 70 g de purée d'amandes • 50 g de sucre • 1 càc de levure chimique • 1 orange non traitée (zeste et jus)

Préchauffer le four th6, 180°C.

Mettre farine, levure et pâte d'amandes dans le bol d'un mixeur et mixer finement. Ajouter le zeste de l'orange et mixer encore pour bien l'incorporer.

Presser l'orange.

Dans un récipient, fouetter ensemble la purée d'amandes, les oeufs ajoutés un à un, puis 50 g du jus d'orange pressé, et enfin le sucre.

Verser dessus le mélange mixé farine/levure/pâte d'amandes et mélanger à la cuillère en bois.

A l'aide de 2 càs faire de petits tas de pâte bien espacés et enfourner pour 10 minutes.

Laisser refroidir sur une grille avant de déguster.