



Biscuits à l'orange et aux noix

Ingrédients

200 g de margarine
200 g de sucre
200 g de farine
175 g d'amandes moulues
2 prises de sel
1 orange
150 g de noix

Glaçage

100 g de sucre en poudre
3 CS de jus d'orange

Préparation

Râper le zeste de l'orange. Hacher finement 50 g des noix (env. 5 CS) et garder le reste pour la garniture.

Mélanger la margarine et le sucre. Ajouter la farine, les amandes, le sel, le zeste d'orange et les noix hachées, mélanger le tout en pâte bien lisse. Mettre au frais pendant une heure.

Préchauffer le four à 180 ° (à 160° à chaleur tournante). Couper de petits bouts de pâte (env.15 g) au moyen d'une CC), afin d'en former de petites boulettes, les aplatir un peu avant de les disposer sur une plaque chemisée de papier cuisson. Faire cuire pendant 10 minutes au milieu du four. Laisser refroidir sur une grille.

Pour le glaçage, mélanger le sucre en poudre et le jus, en badigeonner les biscuits. Poser une moitié de cerneau de noix sur chaque biscuit.

Tuyau: Pour donner à votre glaçage une couleur bien orange, prenez du jus de carottes au lieu du jus d'orange; notez cependant que cette variation changera également le goût du glaçage.