

Recette des biscuits de Noël aux amandes



Liste des ingrédients nécessaires pour 1 kg de biscuits :

- 200 g de poudre d'amandes
- 250 g de beurre mou
- 400 g de farine
- 250 g de sucre en poudre
- 100 g d'écorce d'oranges confites ou 100 g de confiture d'oranges
- 1/2 zeste de citron
- 2 jaunes d'œufs
- 1 pincée de cannelle
- 1 autre jaune d'œuf pour le dorage.

Conseils de préparation :

A préparer la veille de la cuisson.

Verser la farine dans un saladier et y creuser un puits. Y mettre le beurre émiétté et tous les ingrédients. Bien mélanger. Pétrir longuement. Laisser reposer 12 à 24h au réfrigérateur.

Juste avant la cuisson (thermostat du four à 6 ou 180 °C), rouler la pâte à une épaisseur de 1/2 centimètre.

Avec un verre ou un emporte-pièce (en forme de sapin ou d'étoile par exemple) découper des galettes ou les formes souhaitées.

Les dorer à l'ouf avant de les mettre au four sur une plaque graissée et farinée.

Cuisson : 15 minutes.

Vous pouvez ensuite les décorer à votre guise (sucre glace, morceaux d'amande, etc).

Lorsque les biscuits sont bien refroidis, il est préférable de les conserver dans une boîte métallique.