

Orangenplätzchen (Biscuits à l'orange)

| | | |
|---|---|---|
| Préparation 15' Cuisson 12 à 15' | | <i>Pour environ 24 pièces</i> |
| <u>Ingrédients</u> - 2 jaunes d'œufs ; - 100g de farine de blé ; - 1 pincée de sel marin ; - 60g de beurre à température ambiante ; - le zeste finement râpé d'une demi-orange bio (ou d'une clémentine bio) ; - 40g de sucre extra-fin. - <u>et pour le glaçage</u> : 100g de sucre glace tamisé (plus pour saupoudrer), une cuillère à soupe plus une cuillère à café de jus d'orange et le zeste finement râpé d'une demi-orange bio. - Pour la décoration : petites perles de sucre colorées (non pareilles) et perles argentées. | <u>½ dose</u> 1 50g 1/2 pincée 30g 1/4 zeste 20g 50g 1/2 c à soupe 1/4 zeste | <u>Ustensiles</u> - bol à mixer pour travailler la pâte - petit bol - cuillère en bois - plaque à cuisson - cuillère à café - couteau - zesteur - presse agrumes - emporte-pièces |
| <u>Préparation</u> 1/ Préchauffer le four à 180° (160° en chaleur tournante), tapisser la plaque de cuisson avec papier sulfurisé 2/ Mélanger la farine et le sel dans le grand bol. Ajouter le beurre et le zeste d'orange et mélanger du bout des doigts jusqu'à obtenir une pâte fine. 3/ Incorporer le sucre, ajouter les jaunes d'œufs, mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène. Pétrir 3 mn jusqu'à ce que la pâte soit lisse et élastique 4/ Saupoudrer le plan avec le sucre. Étaler la pâte sur une épaisseur de 3 mm. Découper les formes avec les emporte-pièces. 5/ Disposer les biscuits sur plaque de cuisson en les espaçant de 1 cm puis les faire cuire jusqu'à ce qu'elles soient dorées mais pas bruns. Laisser refroidir complètement. 6/ Pour le glaçage, mélanger les ingrédients dans un bol jusqu'à obtenir un mélange lisse et brillant 9/ Déposer avec une petite cuillère, le glaçage sur les biscuits refroidis. Mettre des petites perles, si on veut. Laisser sécher 1 à 2 heures à l'air libre. 10/ Ensuite seulement mettre les biscuits dans une boîte hermétique. Croustillants au début, ils ramolliront avec le temps | | |

