

BISCUITS ITALIENS SANS OEUFS ET SANS MATIÈRE GRASSE

INGRÉDIENTS (25 environ)
300 g farine T55 ou T65 + un peu pour l'enrobage (il est possible d'utiliser du petit épeautre, c'était le cas)
210 g sucre blanc (semoule)
140 g noix cerneaux (à mixer)
80 g orange confite)
40 g miel neutre ou délicat
1 cc cannelle en poudre
1 cc anis vert en poudre (ou 10 graines à écraser)
1 cc levure chimique

Recette

1/Préchauffer le four à 140°C (chaleur tournante) ou 150°C (chaleur statique)

2/ Mixer rapidement les noix.

3/ Dans un saladier, mélanger les épices avec la farine et la levure. Ajouter les noix, l'orange confite et mélanger.

4/ Mettre le sucre et le miel dans une petite casserole. Ajouter 6 cl (60 g c'est pareil) d'eau. Porter à ébullition jusqu'à ce que ça forme de grosses grosses bulles.

5/ Eteindre et verser dans le saladier puis mélanger rapidement afin qu'il se forme une pâte homogène et un peu collante

6/ Former des boules de la taille d'une grosse noix et les écraser légèrement avec les doigts puis les aplatir comme un disque de 3 cm de largeur et 1 cm d'épaisseur. Attention à ne pas laisser la pâte entière à l'air, elle sèche vite, forme une croûte et n'est pas malléable.

7/ Les enrober finement de farine et les poser sur la plaque.

8/ Enfourner pendant 18 à 20 min. Les biscuits doivent colorer très très légèrement (presque pas). Il doit se former une petite croûte mais reste encore très moelleux au centre (c'est important car ils vont se raffermir et si on les fait trop cuire ils seront durs°

9/Les sortir les faire légèrement tiédir puis déguster.

Conservation : ces biscuits se conservent une à deux semaines dans une boîte en fer. Ils auront tendance à durcir et perdre un peu de leur parfum avec le temps
Texture : ils sont fermes à l'extérieur et légèrement souples à coeur. Il est possible de les tremper dans un chocolat chaud
Attention à ne pas trop cuire le sirop de sucre ou les biscuits dans le four, autrement ils seront durs.