

Ghoribas aux amandes

Ingrédients pour une quarantaine de pièces :

- 20 g de beurre clarifié
- 500 g de poudre d'amandes
- 170 g de sucre
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 oeuf entier
- 3 jaunes d'oeufs
- 10 cl de fleur d'oranger
- Le zeste d'un citron
- Sucre glace

Préparation :

Préchauffez le four à 180° C.

Faites fondre le beurre clarifié. *

Mettez-le dans un bol d'un mixeur avec tous les autres ingrédients à l'exception du sucre glace.

Mixez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Prélevez de petites quantités de pâtes avec vos mains humidifiées et formez des boules de la taille d'une noix.

Roulez-les dans le sucre glace puis placez-les sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.

Aplatissez-les très légèrement avec le dos d'une cuillère à café (facultatif).

Faites cuire au four pendant 15 minutes environ, en surveillant la cuisson car les biscuits ne doivent pas se colorer.

Laissez refroidir avant de déguster.

** Pour réaliser un beurre clarifié vous devez faire fondre du beurre dans une casserole à feu moyen jusqu'à ce qu'il fasse des bulles. Otez du feu et retirez l'écume. Versez doucement dans un bol en laissant le petit-lait dans la casserole.*

<http://philomavie.blogspot.com>