



Temps préparation : 30 mn

Temps cuisson : 30 mn

Ingrédients : 30 boulettes

- 220g de sucre
- 220g de farine
- 30g de féculé de maïs (*de type Maïzena*)
- 1/4 c.à café de levure chimique
- 2 oeufs entiers
- 100g d'écorces d'orange confites découpées en petits morceaux
- 1 zeste d'1 orange bio
- sucre cristallisé
- 1/2 c. à café de cannelle

BISCUITS à l'Orange confite

PREPARATION

1 – Battre au robot le sucre et les oeufs pendant 10 mn.

2 – Mélanger la farine, la féculé de maïs, la levure chimique et la cannelle. Ajouter ce mélange au précédent. Continuer à battre au robot.

3 – Enfin, ajouter le zeste de l'orange et les écorces d'oranges confites finement découpées.

4 – Mettre au frais pour 30 mn.

Préchauffer le four à 150°C.

5 – Reprendre la pâte à l'orange : former des petites boules et les rouler dans du sucre cristallisé.

6 – Mettre une feuille de papier sulfurisé sur une plaque de cuisson. Déposer les boules au sucre. Les aplatir légèrement avec une fourchette. Saupoudrer encore de sucre cristallisé avant la mise en cuisson.

CUISSON

Mettre au four pour 10 à 12 mn maximum. A la sortie du four, les biscuits doivent être encore souples. En refroidissement, ils se durcissent mais resteront moelleux à l'intérieur.