**Petits biscuits aux amandes**

Bonjour,

Aujourd’hui, je vous propose une petite pause gourmande avec des petits biscuits aux amandes parfumés à l’orange, au citron et une pointe de cannelle. Très facile à préparer ces biscuits se conserve parfaitement dans une boite en métal jusqu’à 1 semaine. Vous pouvez également les congeler 1 mois.

**Pour 50 biscuits environ**

125 g de beurre

130 g de sucre

50 g de farine

2 pincées de sel

2 pincées de cannelle

2 c.a.s de jus d’orange

1 œuf battu

80 g d’amandes effilées

1c.a.c de zeste de citron jaune non traité

Préchauffez le four à 175/180 degrés C

Dans une casserole sur feu moyen, faites fondre le beurre (éviter l’ébullition).

Retirez du feu puis en fouettant, incorporez le sucre, le jus d’orange, la farine, le sel et la cannelle.

Ajoutez l’œuf battu tout en fouettant et enfin les amandes et le zeste de citron.

Mélangez pour bien enrober les amandes.

**2 options de cuisons s’offre à vous.**

**Première option** : les cuire dans des petites empreintes en silicone.

Remplir les petites empreintes (juste 1 petite cuillère à café) puis enfournez 10 à 12 minutes. Sortir du four et laissez complètement refroidir avant de démouler.

Cette première option, vous donnera des biscuits très légèrement croquant sur les cotés

**Deuxième option sur une plaque a pâtisserie :**

Tapissez une plaque à pâtisseries de papier sulfurisé**. Eviter la feuille en silicone.**

Répartir 1 c.a.c de pâte en les espaçant de 4 à 5 cm car la préparation va s’étendre.

Enfournez et laisser cuire 7 à 8 minutes, ou jusqu’à ce que les bords soient dorées.

Retirez du four, laissez 3 à 4 minutes avant de les retirer et de les disposer sur une grille. Laissez complétement refroidir.  
Cette deuxième option de cuisson, vous donnera des biscuits bien croquants.

**Variantes :**

Vous pouvez remplacer les amandes par des noisettes

La cannelle par de la noix de muscade

A bientôt pour une nouvelle balade gourmande