

Ecus à l'orange

Pour environ 70 pièces

125g de beurre ou margarine réduire en pommade dans une terrine

125g de sucre glace

1 pincée de sel ajouter, mélanger jusqu'à ce que la préparation blanchisse

1 zeste d'orange râpé

2.5 c. à soupe de jus d'orange

2 à 3 c. à soupe de purée d'amandes en bocal (en vente dans les magasins diététiques) ,
incorporer

350g de farine, ajouter, rassembler en pâte

Façonnage: Former deux rouleaux de 5 cm de diamètre chacun, envelopper dans une feuille transparente, mettre env. 45 min au frais ou brièvement au congélateur. Couper en rondelles de 3 à 4 mm d'épaisseur, déposer sur une plaque recouverte de papier à pâtisserie.

Découper éventuellement une tranche de gâteau dans le biscuit et la coller dessus avec un peu de glaçage à l'orange (voir dessin).

Cuisson: 12 à 15 min. au milieu du four préchauffé à 180°

Décoration: Après la cuisson, enduire les biscuits encore chauds d'un glaçage à l'orange. Décorer selon ses goûts avec de fines lamelles de zeste d'orange

Idées: Au lieu de former des rouleaux, abaisser la pâte et faire toutes sortes de formes à l'emporte pièce. Découper dans les rondelles de pâtes de petits cœurs à l'emporte pièce et les poser après cuisson sur le glaçage encore humide.