



Petits gâteaux
Doigts de kenza



25 min 10 min 15 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

0

REPOS

536

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

250 g **Amande(s) en poudre**
100 g **Sucre semoule**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
1 c. à café **Eau de fleur d'oranger**
0.5 sachet(s) **Levure chimique**
1 **Sucre glace**
1 **Amande(s) effilée(s)**

Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Mélanger la poudre d'amandes, la levure et le sucre dans un saladier.
- 2 Ajouter les oeufs et l'eau de fleur d'oranger puis mélanger avec les mains jusqu'à ce que la pâte forme une boule.

Étape 2

Confection et cuisson des biscuits

- 1 Former des doigts avec la pâte.
- 2 Mouiller ses mains pour faciliter la confection des biscuits ainsi, la pâte ne collera pas.
- 3 Rouler les biscuits dans les amandes effilées et saupoudrer de sucre glace.
- 4 Disposer les biscuits sur une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de papier sulfurisé et les faire cuire à four préchauffé à 180°C (Th.6) pendant 10 à 15 minutes.
- 5 Il faut les surveiller, les sortir du four dès qu'ils se colorent.

Étape 3

Dressage

- 1 Déguster tiède ou froid avec un bon thé à la menthe.