

ZALETTIS à LA FARINE de MAÏS et ÉCORCES d'ORANGES CONFITES

Waiting for the sun
<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Nombre De Biscuits : 28

Préparation : 15 min / Cuisson : 13 min / Attente : 2h au frais

Difficulté : Très Facile

INGRÉDIENTS

• 100 g de sucre • 130 g de beurre • 3 jaunes d'oeufs • 150 g de farine de maïs • 50 g de farine T45 • 1 pincée de sel • 1/2 càc de levure chimique • 80 g d'écorces d'oranges confites (ou de raisins secs ou d'écorces de citrons confites ...)

RÉALISATION

Dans un grand bol, mélanger les farines, le sel et la levure chimique.

Dans le robot pétrisseur, ou à la main, mélanger sucre et beurre jusqu'à obtenir une consistance crémeuse et pâle.

Ajouter les jaunes un à un, bien mélanger, puis le mélange précédent de poudres. Bien mélanger à nouveau.

Couper en tout petits dès les écorces d'oranges confites et les incorporer à la préparation.

Diviser la pâte obtenue en deux, les déposer sur deux papiers de films alimentaires, et rouler chacun en forme de boudin. Bien serrer et aplatir les bouts. Réserver au frais 2h (ou plus), ou encore 1 h au congélateur.

Allumer le four th6, 180°C. Sortir la pâte à température ambiante et découper les boudins en tranches de 5 mm d'épaisseur. Les déposer sur une plaque et enfourner pour 13 minutes environ.

Le tour des biscuits doit être légèrement doré, le dessus doit rester jaune. Décoller délicatement les biscuits et laisser refroidir sur une grille.