

Biscuits à l'orange

pour une grande plaque à gâteau

Pâte:

400 gr. de farine
1 c.s. poudre à lever
150 gr. de sucre
1 pq de sucre vanillé
1 pincée de sel
2 oeufs
200 gr. de beurre
le jus d'une orange

Mélanger tous les ingrédients
et étendre sur une plaque à
gâteau beurrée.
Glisser au four juste le temps
de préparer la farce.

Farce:

350 gr. de noisettes moulues
300 gr. de sucre
3 oranges zeste et jus

Mélanger tous les ingrédients
et les étendre sur la pâte.

cuire à four moyen env. 20min.

Glaçage:

faire un glaçage à chaud avec environ 200gr. de sucre glace
et le jus d'une orange.

Avant de servir, couper des petits carrés, régalez-vous!