

# FEUILLES A L'ORANGE



Recette extraite du Blog de TséOuang – <http://pomarel.over-blog.com>

## Pour vous donner envie:

Simple et parfumé

**Proportions pour environs 70 / 80 Pièces**

**Total 1 h 15mn    Préparation 45 mn    Repos 35 mn    Cuisson 10 mn**

## Les Ingrédients

200 Gr de Farine - 2 Oranges - 130 Gr de Beurre - 100 Gr de Sucre  
2 Jaunes d'œufs - 100 Gr de Poudre d'Amandes - 150 Gr de Sucre Glace (environ)

## La Recette

Tamiser la farine.  
Zester finement les 2 Oranges  
Mélanger tous les ingrédients sauf sucre glace.  
Laisser reposer 30 mn au frigo.  
Presser une orange, délayer petit à petit avec le sucre glace afin d'obtenir un glaçage.  
Faire préchauffer le four à 180°  
Laisser reposer 5mn à température ambiante.  
Abaissier la pâte sur 3 / 4 mm entre 2 feuilles silicones.  
Découper à l'emporte-pièce et cuire 10 mn environ.  
À la sortie du four napper les feuilles encore chaude.

## Astuces, Conseils, Informations complémentaires

Être vigilant sur la réalisation du glaçage  
si trop liquide laissé sécher une nuit à température ambiante.

## Notre Propre appréciation

Ce qui évidemment n'engage que nous

17/20

## Matériel Particulier

2 Feuilles Silicones