



# Marzapane pugliese

## TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile  
Pour 15 biscuits env.  
Préparation | 15 min  
Cuisson | 12 à 15 min

## INGRÉDIENTS

- 250 g d'amande en poudre
- 120 g de sucre glace
- 30 g de farine
- 1 orange (zeste)
- 1 citron (zeste)
- 2 blancs d'oeufs
- 1 pointe de cannelle
- 0.5 sachet de sucre vanillé
- Sucre en poudre

Dans un saladier ou dans le bol de votre robot, mélangez tous les ingrédients sauf le sucre en poudre.

Faire 15 boules de poids égal. Aplatissez-les légèrement puis saupoudrez d'un peu de sucre en poudre.

Enfournez dans un four préchauffé à 180°C pendant 12-15 min.

Réservez jusqu'au refroidissement complet.

S'il en reste après le goûter, stockez-les dans une boîte hermétique.

