



Ricciarelli au cédrat confit

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile
Pour 40-50 pièces
Préparation | 25 min
Cuisson | 15 min
Repos | 1 nuit au frais

INGRÉDIENTS

- 250 g de poudre d'amande
- 200 g de semoule
- 70 g de cédrat confit
- 2 blancs d'œuf
- 1 cuil à café de levure chimique
- 1 citron cédrat ou citron jaune (zeste)
- Graines de vanille
- Sucre glace

La veille au soir,

Dans la cuve de votre robot ou dans un saladier, montez les blancs en neige avec 50 g de sucre en incorporant en deux fois.

Pendant ce temps, dans un saladier, mélangez la poudre d'amande avec la levure, le sucre restant, le zeste de citron, la vanille et le cédrat.



Mélangez le tout avec les mains afin d'obtenir une pâte bien homogène.
Incorporez en deux fois les blancs en neige délicatement. Vous devez obtenir une pâte souple, un peu aérée.
Faire un boudin avec du film alimentaire et laissez reposer au frais au moins 6 h, voire toute la nuit.

Le lendemain,

Préchauffez le four à 140-150 °C.

Prendre de la pâte à l'aide de vos mains humides, former un boudin.

Coupez en tronçons, puis formez les pointes pour obtenir un losange aux bords un peu ronds.

Poser les biscuits sur des plaques chemisées, en laissant un peu d'espace.

Saupoudrer de sucre glace et enfourner 12 à 15 min.

Les biscuits doivent sécher, à peine colorer, craqueler tout en restant moelleux à cœur.

Les + de Popotte :

– Ces biscuits se conservent bien deux semaines dans une boîte hermétique.
Il est important que la pâte se repose afin que tous les arômes diffusent et que la pâte se raffermisse, mais ne pas laisser la pâte reposer de trop non plus, car la levure ne fera plus effet.

