

Barre d'amandes et d'oranges

Temps de préparation: 2 h. · Niveau de difficulté: facile · végétarien

Ingrédients

Pour la pâte :

150 g Beurre mou

75 g Sucre

1 paquet Sucre vanillé

3 pièce Jaunes d'œuf

250 g Farine

1 paquet Levure

1 c.à.c Zeste râpé d'une orange naturelle

Pour la garniture :

200 g Amandes moulues

100 g Sucre

140 ml Jus d'orange

2 c.à.c Zeste râpé d'une orange naturelle

2 c.à.s. Liqueur d'orange "Àngel d'Or"

Pour le glaçage :

100 g Sucre glace

4 c.à.s. Jus d'orange

Préparation

Battre les jaunes d'œufs avec le sucre et le sucre vanillé jusqu'à ce qu'ils soient mousseux, incorporer le beurre et le zeste d'orange.

Mélangez la farine et la levure chimique et incorporez-les au mélange de beurre et d'œufs. Divisez la pâte en deux, enveloppez chacune d'elles dans du film alimentaire et placez-les au réfrigérateur pendant 2 heures.

Pour la garniture, faites griller les amandes moulues dans une poêle jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées, ajoutez les autres ingrédients aux amandes. Retirez le mélange du feu et mélangez jusqu'à ce qu'il soit homogène, puis laissez reposer pendant 20 minutes.

Sortez la pâte du réfrigérateur, placez une boule de pâte sur du papier sulfurisé fariné et

abaissez-la à 25 cm x 25 cm. Répartissez la garniture sur la feuille de pâte, en laissant un bord de 1 cm de chaque côté.

Abaissez la deuxième boule de pâte aux mêmes dimensions et placez-la sur la garniture. Pressez fermement la pâte de tous les côtés et piquez le dessus plusieurs fois avec une fourchette.

Faites cuire dans un four à chaleur tournante (180°) pendant environ 20 minutes, dans un four normal à 200° sur la grille du milieu pendant 25 minutes.

Lorsque le grand "biscuit" a fini de cuire, le retirer du four, mélanger le glaçage et l'étaler uniformément. Découpez ensuite le biscuit encore chaud en carrés (3 x 5 cm) et laissez-le refroidir sur une grille.