



Biscuits marocains à la marmelade d'oranges amères et aux noix

Ingrédients :

2 oeufs + 1 pour la dorure
100 grammes de sucre
0,5 dl de jus d'orange
0,5 dl d'huile végétale
360 grammes de farine
1 sachet de levure chimique
1 pincée de sel
100 grammes de cerneaux de noix concassés
60 grammes de marmelade d'orange amères

Préparation :

Battre 2 oeufs avec le sucre, le jus d'orange et l'huile
Ajouter la farine tamisée, la levure et la pincée de sel, bien mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène, partager en 4 morceaux
Etaler chaque morceau finement en abaisse de 3-4 mm d'épaisseur
Répartir la marmelade d'oranges amères sur les abaisses, parsemer les cerneaux de noix concassés
Rouler en boudins les abaisses garnies et mettre sur une plaque tapissée d'un papier sulfurisé
Cuire 15 minutes dans le four préchauffé à 160 degrés
Envelopper délicatement les boudins dans des linges propres et humides, laisser reposer 1 heure
Couper en tronçons de 1 cm et disposer les biscuits sur une plaque garnie d'un papier sulfurisé
Faire dorer dans le four préchauffé à 180 degrés 15-20 minutes
Laisser refroidir avant de ranger les biscuits dans une boîte hermétique

