

Petites douceurs à l'arrivée de Noël, avec de chaudes notes d'épices et leurs petits voiles de neige blanche, un régal!!!!

Petites douceurs épicées



Ingrédients: 2 oeufs, 100 g de poudre d'amandes, 100 g de noisettes hachées, 100 g de miel liquide, 50 g de farine complète, 50 g de beurre, 2 cuillères à café de poudre de cannelle, 1,5 cuillères à café d'extrait de vanille, 1 demi cuillère à café de 4 épices et 50 g d'écorce d'oranges confites coupées en petits dés.

Pour le nappage: 100 g de sucre glace, 2 cuillères à soupe de rhum ou de jus de citron, petits coeurs en sucre.

Préparation:

Mélangez dans un saladier, la poudre d'amande, les noisettes hachées, la farine complète, la cannelle en poudre et les 4 épices. Ajoutez-y les 2 oeufs, le miel liquide, le beurre fondu et l'extrait de vanille. Bien mélangez le tout. A cette pâte, ajoutez les dés d'écorce d'oranges confites. Laissez reposer la pâte pendant quelques heures pour permettre à la pâte de développer tout les arômes en la couvrant d'un torchon.

Remplir des petits moules de cette pâte sur 1 cm d'épaisseur. Moi, j'ai pris des moules en silicone pour muffins mais tout autres moules feront l'affaire. Mettre au four préchauffé à 160° C pendant 15 à 20 minutes.



Faire un nappage avec le sucre glace et le rhum ou jus de citron, éventuellement un tout petit peu d'eau. Nappez les petits biscuits de ce nappage puis souder des petits coeurs en sucre pour la déco dessus. Laissez sécher puis déguster.



Ils sont divin!!!!
