

LOUKOUMS A L'ORANGE

INGREDIENTS :

1 mesure d'amidon de maïs
1 mesure de jus d'orange (en fait deux moitiés de mesure)
1 mesure de sucre en poudre
du sucre glace
quelques amandes, noix ou noisettes



PREPARATION :

Pour ne pas prendre de risque, j'ai en ai fait une petite quantité, j'ai pris comme mesure une demie tasse = 125 ml
Ecraser en morceaux les amandes, noix ou noisettes
Mélanger le sucre en poudre avec la demie mesure de jus d'orange
Portez à ébullition et laisser sur le feu doux 5mn
Mélanger l'amidon de maïs avec l'autre demie mesure de jus d'orange sans faire de grumeaux
Rajouter le mélange amidon de maïs et jus dans la casserole, mélanger
Continuer de remuer sur feu doux jusqu'à ce que le mélange épaississe et réduise beaucoup, se détache un peu des parois et devienne brillant (c'est le truc délicat à faire dans cette recette)
Incorporer les amandes en morceaux
Mettre dans un plat permettant de laisser une hauteur de 2 cm
Laisser reposer 24 h
Découper en carrés et passer dans le sucre glace



<http://katarinetta.canalblog.com/>