

les recettes d'Alice

Florentins



20 pièces



Traditionnel



Plat annuel



Économique



15 minutes



15 minutes



Facile

INGREDIENTS

35 gr d'amandes effilées	15 gr de gingembre confit
30 gr de noix	15 gr de cerises confites
1 c à s d'écorces d'orange confites	60 gr de beurre
1 c à s de raisins secs	55 gr de sucre
1 c à s de crème	125 gr de chocolat noir

MATERIEL NECESSAIRE

1 une feuille de cuisson en silicone

PREPARATION ET REALISATION

- 1- Hacher les amandes, les noix, les fruits confits et les mélanger.
- 2- Dans une casserole mélanger le beurre et le sucre. Les faire fondre et laisser bouillir 1 min jusqu'à ce que la préparation commence à dorer. Mélanger au premier mélange.
- 3- Déposer sur une feuille de cuisson des petits tas de pâte.
- 4- Cuire au four à 180° 10 min environ. Décoller et laisser refroidir sur une grille.
- 5- Faire fondre le chocolat au bain-marie à 30°.
- 6- Napper le côté plat des biscuits avec le chocolat et lorsque le chocolat est presque prêt former des vagues avec une fourchette.

CONSEILS ET ASTUCES

Hacher bien fins tous les ingrédients pour avoir un mélange bien homogène.

Alice Délice

