

Petits gâteaux Ricciarelli de Sienne

Recette de Beatrice L. de l'équipe Lil-Zen



- 300 g d'amandes en poudre
- 70 g de sucre glace
- 1 pincée de sel
- 1 jus d'orange
- le zeste de 2 oranges
- 1 blanc d'oeuf en neige
- 1 cuillère à soupe de sirop de dattes

Mélanger 200 g de poudre d'amande et 70 g de sucre glace.
Ajouter les zestes d'oranges. Mélanger et ajouter le jus d'orange et le sirop de dattes.
Ajouter délicatement le blanc d'oeuf en neige, puis progressivement les 100 g de poudre d'amande restant.
Rouler la pâte dans le sucre glace et couper en losange.
Faire cuire 10 à 15 mn à 180°C.