

FACILE Pour **4** personnes
30 min de préparation
25 min de cuisson
Coût €

KOURABIEDES DE NOËL

(BISCUITS MOELLEUX)

*60 g d'amandes émondées • 250 g de beurre • 70 g de sucre glace + 150 g (pour la finition)
• 1 cuil. à café d'extrait de vanille • 1 cuil. à soupe d'eau de fleur d'oranger • 300 g de farine*

Matériel

Batteur électrique

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Dans une poêle sans matière grasse, faites dorer les amandes émondées. Une fois qu'elles sont refroidies, hachez-les grossièrement.

Dans un récipient, fouettez à l'aide d'un batteur électrique le beurre coupé en morceaux et 70 g de sucre glace, jusqu'à ce que la consistance soit légère et aérienne. Ajoutez la vanille, l'eau de fleur d'oranger et les amandes grillées. Incorporez ensuite la farine. La pâte doit être souple et homogène.

Formez des boules de la taille d'une balle de ping-pong. Disposez les boules de pâte sur une plaque à four recouverte de papier sulfurisé en veillant à bien les espacer.

Enfournez pour 18 à 20 min de cuisson. Laissez les kourabiedes complètement refroidir sur une grille puis saupoudrez-les de sucre glace avant de les déguster.