

LÄCKERLIS

1 plaque à gâteau de 30 cm.

Ingrédients

500 g de miel
150 g de sucre
130 g de poudre d'amande
50 g de d'amandes effilées
120 g d'écorces d'orange confite
400 g de farine
1/2 sachet de levure chimique
4 c.s. d'épices à pain d'épices
1 c.c. de cannelle
100 g de sucre glace

Préparation

Préchauffer le four à 170°C.

1. Couper l'orange confite en petit dés. Rassembler la poudre d'amande et les amandes effilées. Peser la farine, ajouter la levure, la cannelle et les épices à pain d'épices.
2. Dans une grande casserole, faire fondre tout doucement le miel et le sucre.
3. Verser les oranges confites, les amandes et les amandes effilées sur le mélange miel/sucre, mélanger puis verser le mélange sec. Mélanger à la cuillère en bois : le mélange est épais, c'est normal.
4. Verser dans une plaque à gâteaux de 30 cm beurrée et farinée.
5. Cuire 30-40 minutes au milieu du four.
6. Mélanger le sucre glace avec un peu d'eau, l'étaler en fine couche sur le biscuit et laisser refroidir complètement.

Couper les läckerlis en cubes et réserver dans une boîte métallique.