



LES FLORENTINS DE SABINA

Ingrédients

*125 g d'amandes effilées
60g d'écorce d'orange confite
60g d'écorce de citron confite
125g de sucre
1 c.à s. de margarine
1,25dl de crème
2c.s. de farine*

Glaçage :

*120g de chocolat noir
2-3 c.à s. d'eau*

Préparation

Mettre dans une poêle, mélanger, faire cuire 3 minutes à petit feu en remuant constamment, puis ajouter la farine.

Modeler à l'aide de deux cuillers à café, dresser des petits tas très espacés sur une plaque recouverte d'un papier sulfurisé.

Cuisson

5 minutes à four chaud 220°, Dès qu'ils sortent du four, leur donner une forme régulière avec un emporte-pièce. Laisser refroidir.

Le secret de Sabina

Après la cuisson, une fois refroidis, faire fondre doucement le chocolat et enduire la face inférieure et laisser sécher.

Avec ces proportions je peux me régaler d'une quarantaine de pièces !