



Biscuits à l'eau de fleur d'oranger

Préparation : 40 minutes • Cuisson : 12 minutes • Difficulté : ★ Budget : ★

Pour 20 biscuits

- 60 g de beurre
- 40 g de miel
- 180 g de farine
- 1 cuil. à café de levure chimique
- 60 g de sucre
- 1 orange (non traitée)
- 1 jaune d'œuf
- 3 cl d'eau de fleur d'oranger

Pour le glaçage

- 40 g de sucre glace
- 1,5 cuil. à soupe de jus d'orange
- 1 cuil. à café d'eau de fleur d'oranger

Faites fondre le beurre et le miel. Mélangez la farine, la levure, le sucre et le zeste de l'orange, ajoutez le jaune d'œuf et l'eau de fleur d'oranger. Mélangez grossièrement, puis ajoutez le beurre et le miel. Travaillez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit homogène et non collante. Étalez la pâte sur un plan de travail légèrement fariné et découpez des biscuits à l'aide d'un emporte-pièce, puis déposez-les sur une plaque recouverte d'une feuille de cuisson. Mettez au four 10 minutes à 180 °C (th. 6), puis laissez refroidir. Pour le glaçage, mélangez le sucre glace, le jus d'orange et l'eau de fleur d'oranger, puis badigeonnez-en les biscuits et laissez sécher.