

FOUSDOUKIA

50 biscuits

Pâte verte:

Farine 250 grs
Beurre mou 75 grs
Sel 1 pincée
Vanille 1 pincée
Eau de fleur d'oranger 2 cl
Eau 2 cl
Colorant vert

Farce

Amandes poudre 250 grs
Sucre en poudre 125 grs
Zeste de citron 1
Vanille 1 cuillère à café
Jaune d'oeuf 1
 $\frac{1}{2}$ blanc 15 grs
Fleur d'oranger 3 cl

Déco:

Pistaches concassées 50 grs
Blanc d'oeuf 15 grs
Miel 250 grs
Paillettes alimentaires vertes et argentées
Caissette papier

Pâte verte:

Mélange farine, sel, vanille, beurre mou et pétrir du bout des doigts
Mélanger le colorant avec eau + fleur d'oranger et l'incorporer à la
pâte. Laisser reposer 10'

Etaler finement la pâte (2mm) et découper des petits ronds à
l'emporte pièce, beurrer des caissettes papier et foncer la pâte

Préparer la farce:

Mélanger amandes, sucre, zeste, vanille, jaune d'œuf, 1/2 blanc
et 3 cls de fleur d'oranger

Faire des boulettes et garnir la pâte foncée dans les caissettes

Sur la moitié de la surface des caissettes, décorer avec des bâtons
ou des très petites boulettes de pâte verte, et sur l'autre moitié

des pistaches concassées mélangées à l'autre moitié de blanc d'œuf

Enfourner à 110° pendant 20 à 25' (les gâteaux ne doivent pas dorer)

A la sortie, tremper dans miel liquide chaud et décorer de paillettes
alimentaires