Dziriettes aux amandes et à la confiture

De délicats petits fours algériens à la pâte d'amandes, nappés de glaçage coloré et garnis de confiture. Idéaux pour les fêtes.

14 personnes	40 min préparation	12 min cuisson	52 min au total	moyen niveau

Ingrédients

- 350 g de poudre d'amandes
- 150 g de sucre glace
- 1 œuf
- 1 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 80 g de confiture d'abricot
- 100 g de sucre glace pour le glaçage
- 1 c. à soupe de jus de citron

Préparation

1. Préchauffer le four à 160°C et chemiser une plaque.
2. Mettre la poudre d'amandes, 150 g de sucre glace, l'œuf et la fleur d'oranger dans le bol.
3. Mélanger jusqu'à une pâte ferme et souple.
   30 sec / vitesse 4
4. Étaler la pâte sur 1 cm et découper à l'emporte-pièce.
5. Cuire 12 minutes à 160°C, sans les colorer.
6. Assembler les biscuits deux par deux avec la confiture, puis les napper d'un glaçage fait de sucre glace et jus de citron.

Le conseil de Tiha
Sors-les dès qu'ils sont fermes : ils doivent rester clairs et tendres.

Conservation : 10 jours dans une boîte hermétique.