

Leckerli zurichoïis

(photo, milieu à droite)

Préparation: env. 50 min. Séchage: env. 6 heures ou toute la nuit
Cuisson par plaque: env. 3 min. Pour env. 26 pièces

- | | |
|--|---|
| 350 g d'amandes mondées | moudre très finement au cutter, verser dans une terrine |
| 350 g de sucre glace | |
| 6 gouttes d'arôme d'amande amère (Dr Oetker) | incorporer |
| 2 blancs d'œuf frais | ajouter un blanc d'œuf après l'autre en pétrissant, pour obtenir une texture fine et une masse compacte |

Façonnage: entre 2 sachets plastique coupés, abaisser la pâte d'amande par portions, sur env. 1 cm d'épaisseur. Rincer le moule en bois à l'eau froide, le presser un instant sur un linge, côté dessin, poser sans attendre sur la pâte, presser, couper le long du moule. Détacher délicatement la pâte du moule, poser sur une plaque chemisée de papier à pâtisserie. Rincer à nouveau le moule et continuer ainsi avec le reste de la pâte (voir à droite). Laisser sécher à température ambiante sans couvrir, env. 6 heures ou toute la nuit.

Cuisson: env. 3 min au milieu du four préchauffé à 220 °C. Sortir du four, faire glisser avec le papier à pâtisserie sur une grille, laisser refroidir.

Glaçage

- | | |
|---------------------|-------------------------|
| 50 g de sucre glace | |
| 1½ c. à soupe d'eau | bien remuer dans un bol |

Glaçage: recouvrir les leckerli d'une fine couche de glaçage au sucre glace, laisser sécher sur une grille.

Par pièce: lipides 7 g, protéines 3 g, hydrates de carbone 16 g, 587 kJ (140 kcal)

Variantes: **Leckerli zurichoïis au bois de santal** (photo, à l'arrière)
Préparer les leckerli comme ci-dessus. Mélanger à la pâte d'amande 2 c. à soupe de **bois de santal en poudre***.

Leckerli zurichoïis à l'eau de rose (photo, milieu à gauche)
Préparer les leckerli comme ci-dessus, mais avec 1 blanc d'œuf et *sans* arôme d'amande amère. Mélanger à la pâte d'amande 1 c. à soupe d'**eau de rose****.

Leckerli zurichoïis au chocolat (photo, à l'avant)
Préparer les leckerli comme ci-dessus. Mélanger à la pâte d'amande 200 g de **chocolat noir**, fondu, et 1 c. à soupe de **rhum**.

Suggestion: les mains humides, rassembler et pétrir les restes de pâte d'amande qui commencent à sécher, les abaisser à nouveau.

Conservation: dans une boîte bien fermée, env. 3 semaines.

- * Le bois de santal en poudre est vendu dans les drogueries et les magasins diététiques.
** On trouve l'eau de rose dans les pharmacies et les drogueries. Produit de remplacement: aucun.



Utilisation d'un moule

Certains biscuits traditionnels sont façonnés à l'aide d'un moule. Préparer celui-ci selon la recette, p. ex. le rincer ou le fariner. Tenir compte des indications de la recette!

Bien presser le moule de manière uniforme sur la pâte abaissée, couper la pâte avec un couteau tranchant le long des bords du moule. Retirer délicatement le moule.



Poser délicatement les biscuits avec une spatule sur une plaque chemisée.

Suggestion: les biscuits découpés à l'emporte-pièce restent plus beaux si on les pose sur la plaque avec une spatule.