

## Biscuits au poivre

Préparation: env. 30 min  
Séchage: env. 6 heures ou toute la nuit  
Cuisson par plaque: env. 5 min  
Pour env. 60 pièces

250 g **de sucre**  
1 pincée **de sel**  
2 **œufs frais**

remuer le tout dans une terrine, travailler jusqu'à ce que la masse blanchisse

30 g **d'orangeat** ou de citronnat,  
finement hachés

100 g **d'amandes moulues**

$\frac{3}{4}$  de c. à soupe **de cannelle**

1 p. de c. **de muscade**

1 p. de c. **de clous de girofle en poudre**

1 p. de c. **de poivre blanc**

incorporer le tout

250 g **de farine**

1 c. à café **de poudre à lever**

mélanger, incorporer

**sucre glace**

pour saupoudrer

**Façonnage:** les mains légèrement huilées, former des boules d'env. 2 cm, poser sur une plaque chemisée de papier à pâtisserie. Laisser sécher à température ambiante sans couvrir, env. 6 heures ou toute la nuit. Saupoudrer les boules de sucre glace.

**Cuisson:** env. 5 min au milieu du four préchauffé à 220 °C. Sortir du four, faire glisser avec le papier à pâtisserie sur une grille, laisser refroidir.

**Conservation:** dans une boîte bien fermée, env. 2 semaines.

**Par pièce:** lipides 1 g, protéines 1 g, hydrates de carbone 8 g, 186 kJ (45 kcal)

