

La recette de Brigitte : leckerli allégés

Ingrédients

- 2 œufs
- 250 g de sucre (*important : si on double la recette, il est conseillé de maintenir la dose de sucre indiquée*)
- 300 g de farine
- 250 g de noix hachées ou d'amandes hachées, ou la moitié de chaque
- 1 cuillère à café de cannelle moulue
- 50 g d'écorces de citron confites et 50 g d'écorces d'orange confites
- 4 cuillères à soupe de miel (fleurs ou forêt)
- ½ paquet de levure chimique bio
- Pour le dessus, sucre glace avec un jus de clémentine ou de l'alcool



Battre pendant 10 minutes les 2 œufs et le sucre.

Ajouter la farine et la levure, ensuite les noix hachées, la cannelle, les écorces de citron et d'orange confites et le miel qu'on aura légèrement chauffé auparavant.

Remuer le tout manuellement ou au robot pour obtenir un mélange homogène.

Conseil : laisser reposer la pâte une bonne heure au réfrigérateur.

Verser la pâte dans un moule beurré et fariné ou alors sur du papier cuisson ou sur une toile de cuisson, épaisseur de 0,8 cm en gros.

Cuire à four moyen pendant 20 à 30 minutes max.

Après cuisson, napper à chaud le dessus avec le sucre glace et le jus de clémentine.

Couper immédiatement en carrés ou en losanges.