



## Biscuits au cacao et à la mandarine

### Ingrédients :

100 grammes de beurre  
90 grammes de sucre  
65 grammes d'amandes en poudre  
zeste d'une grosse mandarine  
90 grammes de jaunes d'œuf  
140 grammes de farine  
15 grammes de cacao  
10 grammes de levure chimique  
sucre glace  
quelques gouttes de colorant orange

### Préparation :

- Battre en le beurre pommade avec le sucre
- Ajouter la poudre d'amandes et le zeste de mandarine blanchi et haché finement
- Ajouter les jaunes d'œufs, la farine tamisée avec le cacao et la levure
- Laisser reposer au frais pendant 2 heures
- Abaisser sur 1 cm d'épaisseur environ et détailler les biscuits avec un emporte pièce de votre choix (rond, étoile, cœur ...)
- Cuire dans le four préchauffé à 160 degrés pendant 15 minutes environ
- Mélanger un peu de sucre glace avec de l'eau (très peu), ajouter quelques gouttes de colorant orange, mettre dans un sachet plastique, couper le coin et décorer les biscuits

