

## PIPARELLI



*Temps de préparation: 20mn - Temps de cuisson: 30mn - Nombre de portions: 30*

### Ingrédients:

- 500g Farine
- 150g Sucre
- 200g Amandes entières
- 100g Miel
- 100g Saindoux
- 10g Bicarbonate
- 1 Ecorce d'orange
- 1/2cc Cannelle en poudre
- 1 Clou de girofle
- 100g Eau

### Préparation:

- Préchauffer le four à 180°

-

Dans le bol, placer l'écorce d'une orange, le clou de girofle et le sucre mélanger 7 secondes/ vitesse 10.

- Mettre la farine, le bicarbonate, la cannelle, le miel, le saindoux et l'eau dans le bol puis mélanger 3 minutes/ vitesse 4 avec l'aide de la spatule par l'orifice.

- Etaler la pâte sur le plan de travail puis ajouter les amandes à la pâte. Former 3 petits pains. Placez-les sur une plaque de cuisson puis au four pendant 30 minutes

-

Sortir les pains du four, baisser le four à 150°. Laisser les pains refroidir et les couper dans la largeur pour former les biscuits.

-

Placez-les sur la plaque de cuisson puis les replacer au four pour les sécher pendant 15 minutes.