 **Cavallucci de Toscane**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/12/cavallucci-de-toscane-p1070413-r.jpg) **Pour 46 Cavallucci de Toscane**

**- 200 g de cerneaux de** [**noix**](https://recettes.de/noix)  
**- 65 ml d'eau**  
**- 200 g de sucre semoule**  
**- 35 g de zeste d'**[**orange confite**](https://recettes.de/orange-confite)  
**- 1 càs rase d'**[**anis**](https://recettes.de/anis) **en poudre (1)**  
**- 1 càs rase de** [**cannelle**](https://recettes.de/cannelle) **en poudre**  
**- 200 g de farine + un peu  
- 2 œufs**

**Plaques du four tapissées de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 160°C** [[http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Hacher grossièrement les noix.  
Couper le zeste d'orange en petits dés.  
Mettre dans une casserole l'eau et le sucre et porter à ébullition pendant 3 à 4 minutes pour obtenir un sirop léger.  
Retirer de la chaleur et ajouter dans le sirop les noix, les écorces d'orange, l'anis et la cannelle.  
Mélanger.  
Mettre la farine dans un saladier et mélanger avec le sirop aux noix.  
Ajouter un œuf puis un autre petit à petit pour obtenir une pâte molle **(2)**.  
Façonner des quenelles à l'aide de deux cuillères et les déposer sur les plaques.  
Saupoudrer les biscuits d'un voile de farine.  
Enfourner pour une vingtaine de minutes jusqu'à ce que les Cavallucci soient légèrement dorés.  
Laisser refroidir sur une grille.  
Conserver les biscuits dans une boîte en métal.