 **Cuccidati biscuits siciliens**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/08/Cuccidati-DSCN9573.jpg) **Pour 29 biscuits**

**Garniture :  
- 200 g de figues séchées (moelleuses)**  
**- 30 g de raisins secs**  
**- 40 g de cerneaux de noix**

**- 40 g d'amandes**

**- 20 g d'écorces d'oranges confites  
- 20 g de sucre**

**- 1 cs de miel**

**- 1,5 càc de cacao amer**

**- le zeste d'une orange non traitée**

**- une pincée de cannelle en poudre  
- une pincée de clou de girofle en poudre  
- Poivre du moulin (facultatif)**

**- 2 càs de** [**Marsala**](http://croquantfondantgourmand.com/marsala-a-loeuf/) **- 2 càs de lait  
- Grains de sucre colorés**

**Pâte :**

**- 180 g de semoule très fine de blé dur**

**- 180 g de farine T55**

**- 80 g de sucre  
- 1 pincée de sel**

**- 1 càc de bicarbonate de sodium alimentaire**

**- 120 g de beurre froid en morceaux ou de saindoux**

**- 100 g de lait**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 190°C** [Four Chaleur tournante](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/09/Four-Chaleur-tournante--e1439110656131.jpg)

**La veille de préférence :**

**La garniture :**

Hacher grossièrement les amandes et les noix.  
Couper en dés très fins les figues, les raisins, et les écorces d'oranges.  
Mélanger tous les fruits dans un bol.  
Ajouter le sucre, la cannelle, la poudre de girofle, le zeste d'orange finement râpé, le Marsala, le miel, le cacao et éventuellement le poivre.  
Bien mélanger, jusqu'à l'obtention d'une pâte épaisse.  
Couvrir et réserver au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

**Le jour J :**

**La pâte :**

Mélanger dans le bol du robot la farine, le sel, la semoule, le bicarbonate et le sucre.  
Incorporer le beurre en petites parcelles et travailler pour obtenir un "sable".  
Ajouter le lait et mélanger rapidement jusqu'à ce que les éléments s'amalgament. J'ai terminé avec la main pour obtenir une boule de pâte souple.  
Couvrir la pâte et la laisser reposer au réfrigérateur pendant 30 minutes.  
Étaler la pâte sur le plan de travail légèrement fariné sur l'épaisseur choisie.  
Tracer des bandes de 10 cm de large.  
Faire un boudin d'environ 2 cm de diamètre avec la farce et le déposer au centre de la pâte.  
Rabattre un côté de la pâte sur la farce, puis l'autre côté et pincer bien hermétiquement les deux morceaux de pâte.  
Rouler un peu le boudin sur le plan de travail pour qu'il soit régulier.  
Le couper en tronçons de 4 cm.  
À l'aide d'un couteau bien tranchant, faire deux entailles obliques et parallèles en allant jusqu'à la garniture. Les écarter un peu pour qu'elles ne se referment pas.  
Déposer les biscuits sur la plaque, jointure en dessous.  
Badigeonner au pinceau d'un peu de lait puis parsemer de grains de sucre colorés.  
Enfourner pour 10 minutes environ, jusqu'à ce que la pâte commence à colorer.  
Laisser refroidir sur une grille.

Les biscuits peuvent se conserver 15 jours dans une boîte hermétique.