 **N'zuddi, biscuits des saints**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/11/Nzuddi-DSCN0895.jpg) **Pour 31 biscuits**

**- 250 g de farine T 45**  
**- ½ càc de levure chimique**  
**- 200 g de sucre en poudre**  
**- 50 g d'amandes avec la peau**  
**+ 31 amandes (1 par biscuit)**  
**- 20 g de miel**  
**- 20 g d'écorces d'oranges confites**  
**- 2 pincées de cannelle en poudre**  
**- 120 g de lait**

**Plaques du four tapissées de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Four Chaleur tournante](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/09/Four-Chaleur-tournante--e1439110656131.jpg)

Hacher les 50 g d'amandes au couteau.  
Hacher finement les écorces d'oranges.  
Mélanger dans un saladier la farine, la levure, le sucre.  
Ajouter les amandes, les écorces d'orange, la cannelle et le miel et mélanger.  
Faire un puits et verser le lait petit à petit en mélangeant d'abord à la cuillère puis avec les doigts jusqu'à ce que les éléments se rassemblent. La pâte reste collante (vous n'avez qu'à voir mes doigts).  
Faire des petits tas de pâte sur la plaque à l'aide de 2 cuillères à café en les espaçant un peu.  
Façonner des boules et les aplatir avec les doigts mouillés.  
Mettre une amande sur chaque biscuit.  
Enfourner pour 12 minutes : Les biscuits doivent être bien dorés.  
Sortir la plaque et faire glisser la feuille sur le plan de travail.  
Attendre que les biscuits soient froids pour les détacher du papier.