**Amaretti au miel et fleur d'oranger**

 **Pour 30** [**Amaretti**](https://recettes.de/amaretti)

**- le zeste finement râpé d'1** [**citron**](https://recettes.de/citrons)
**- le zeste finement râpé d'une** [**clémentine**](https://recettes.de/clementine) **(1)**
**- 200 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **en poudre**
**- 100 g de sucre en poudre**
**- 65 g de** [**blanc d'œuf**](https://recettes.de/blanc-d-oeuf)
**- 25 g de** [**miel**](https://recettes.de/miel) **liquide**
**- 5 gouttes d'extrait d'amande amère**
**- ¼ de càc d'eau de fleur d'oranger**
**- 50 g d'amandes effilées**
**- 25 g de sucre glace**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**
**Préchauffage du four à 170°C** 

Dans un saladier mélanger sucre et poudre d'amande avec les zestes
finement râpés de la clémentine **(1)** et du citron.
Commencer à battre les blancs d'œufs au fouet et chauffer le miel.
Lorsque les blancs commence à prendre, ajouter le miel bouillant en filet sans cesser de battre.
Continuer à fouetter jusqu'à ce que la meringue soit à peine tiède et bien ferme.
Mélanger la meringue avec la poudre d'amande, l'extrait d'amande et l'eau de fleur d'oranger.
Filmer et laisser prendre au-moins 1 heure au réfrigérateur.
Lorsque la pâte est raffermie, faire de petits boudins entre les doigts.
Rouler les biscuits dans les amandes effilées et les déposer sur la plaque.
Mettre au frais pendant au-moins 2 heures (et jusqu'à 2 jours).
Enrober chaque biscuit dans du sucre glace et les déposer sur la plaque.
Enfourner pour 7 à 8 minutes **(2)** en tournant la plaque à mi-cuisson.
Les biscuits doivent être dorés mais encore tendres.
Faire glisser la feuille sur le plan de cuisson et laisser refroidir.
Vous pouvez les conserver jusqu'à 10 jours dans une boîte hermétique
ou les mettre à congeler.