

**Craquants amande-grué de cacao- orange confite**

 **Pour 50 biscuits**

**- 40 g d'écorce d'**[**orange confite**](https://recettes.de/orange-confite)
**- 200 g de farine T 55**
**- ½ càc de bicarbonate de soude**
**- ½ càc de** [**cannelle**](https://recettes.de/cannelle) **en poudre**
**- 100 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **brutes (avec la peau)**
**- 40 g de** [**grué de cacao**](https://recettes.de/grue-de-cacao) **- 35 g d'eau**
**- 50 g de beurre salé**
**- 90 g de cassonade**

**1 moule à cake de 23 cm x 8,5 en silicone ou tapissé de film alimentaire**

**La veille :**

Mélanger dans un saladier la farine, le bicarbonate, la cannelle, le grué de cacao et les amandes.
Couper l'écorce d'orange en petits dés.
Dans une petite casserole, verser l'eau, le beurre et le sucre et porter à ébullition.
Retirer du feu, ajouter les dés d'orange, mélanger et verser aussitôt dans le saladier contenant les éléments secs.
Bien mélanger à la cuillère pour obtenir une pâte homogène.
Déposer la pâte dans le moule et égaliser en tassant bien avec le dos de la cuillère.
Filmer au contact et déposer au réfrigérateur jusqu'au lendemain ou au-moins pendant 4 heures.

 **Le lendemain :**

**Une ou deux plaques à pâtisserie tapissées de papier cuisson**
**Préchauffage du four à 180°C** 

Démouler la pâte sur une planche à découper.
Couper de fines tranches à l'aide d'un couteau bien tranchant.
Les Déposer sur la plaque.
Inutile de laisser trop d'espace car les biscuits ne s'étalent pas à la cuisson.
Enfourner pour 10 minutes.
Les biscuits sont dorés mais encore un peu mous.
Faire glisser la feuille sur le plan de travail et les laisser refroidir et durcir.
Les réserver dans une boîte métallique.