**Petits fours à l'orange**

[Une image contenant nourriture, dessert, Snack, pâtisserie

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2024/03/petits-fours-a-lorange-p1100349.jpg-r-copy.jpg) **Pour 27 biscuits**

**- 1** [**orange**](https://recettes.de/orange) **bio (le zeste et 50 g de jus)**  
**- 250 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **en poudre**  
**- 100 g de sucre**  
**- sucre glace**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 170°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Lavez soigneusement l'orange.  
Râper finement le zeste et exprimer le jus pour en récolter 50 g.  
Mélanger dans un saladier les amandes en poudre avec le sucre et le zeste d'orange.  
Ajouter le jus d'orange et travailler à la main jusqu'à l'obtention d'une pâte compacte.  
Prélever des petites boules de pâte (pour moi environ la taille d'une petite noix).  
Mettre du sucre glace dans une tasse et y rouler chaque boule pour bien l'enrober.  
Disposer au fur et à mesure les biscuits sur la plaque et les aplatir légèrement pour éviter qu'ils roulent.  
Inutile de trop les espacer.  
Laisser cuire entre 10 et 15 minutes pour qu'ils soient légèrement dorés.  
Faire glisser la feuille sur le plan de travail et laisser refroidir.  
Ils se conservent dans une boîte hermétique jusqu'à 1 mois (d'après Samanta!)