**Kourabiedes**

**Ingrédients pour environ 20 biscuits :**

* 100 grammes de beurre
* 1 jaune d'œuf
* 40 grammes de sucre glace
* 1 cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger
* 150 grammes de farine
* 75 grammes d'amandes hachées

Pour l'enrobage : sucre glace + fleur d'oranger

**Préparation :**

1 – Fouettez le beurre en pommade avec le sucre glace jusqu'à ce que le mélange devienne onctueux. Incorporez le jaune d'œuf ainsi que l'eau de fleur d'oranger.

2 – Ajoutez ensuite les amandes hachées et la farine. La pâte doit pouvoir se travailler à la main.

3 – Formez des boules de pâte à la main. Déposez les sur une plaque recouverte de papier. Aplatissez légèrement les biscuits.

4 – Enfournez pendant 15 minutes à 180°C (four chaud).

5 – Dès la sortie du four, versez quelques gouttes d'eau de fleur d'oranger sur les biscuits et roulez les dans le sucre glace.

Laissez refroidir avant de déguster …

**Kourabiedes**

**Ingrédients pour environ 20 biscuits :**

* 100 grammes de beurre
* 1 jaune d'œuf
* 40 grammes de sucre glace
* 1 cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger
* 150 grammes de farine
* 75 grammes d'amandes hachées

Pour l'enrobage : sucre glace + fleur d'oranger

**Préparation :**

1 – Fouettez le beurre en pommade avec le sucre glace jusqu'à ce que le mélange devienne onctueux. Incorporez le jaune d'œuf ainsi que l'eau de fleur d'oranger.

2 – Ajoutez ensuite les amandes hachées et la farine. La pâte doit pouvoir se travailler à la main.

3 – Formez des boules de pâte à la main. Déposez les sur une plaque recouverte de papier. Aplatissez légèrement les biscuits.

4 – Enfournez pendant 15 minutes à 180°C (four chaud).

5 – Dès la sortie du four, versez quelques gouttes d'eau de fleur d'oranger sur les biscuits et roulez les dans le sucre glace.

Laissez refroidir avant de déguster …