Biscuits secs à l’orange (Dominique MOULIN – janvier 2015)

**Préparation** : 15 mn + 1h de repos

**Cuisson** : 12mn

**Ingrédients :**

* 120 g de beurre
* 2 Jaunes d’oeuf
* 80 g de sucre
* 1cuillère à soupe de jus d’orange
* 1 zest e d’orange
* 1 pointe de couteau de levure chimique
* 250 g de farine

**Préparation :**

* Tourner le beurre (très ramolli) et le sucre en mousse
* Ajouter jaunes, jus et zeste
* Mélanger la levure à la farine et incorporer au mélange précédent
* Pétrir et rouler en boule ; laisser reposer 1h
* Abaisser la pâte sur 10 mm d’épaisseur (essayer d’être régulier pour que la cuisson soit homogène)
* Découper à l’emporte-pièce
* Cuire 12 mn th 7 (200 °C)
* Glacer encore chaud

**Glaçage :**

* 80 g de sucre glace et 2 cuillère de jus d’orange
* Mélanger sucre et jus et passer au pinceau sur les biscuits