

11

Leckerlis de Bâle



Epices :

2 pincées de muscade
2 g. de cardamome
2 g. clous de girofle
20 g. de cannelle
2 g. de poivre moulu

Les Leckerlis sont de petits pains d'épices coupés en cubes. Ils sentent bon les épices et le miel !

Ingrédients :

1 œuf
250 g d'amandes hachées
30 g de d'amandes effilées
300 g de miel
200 g de sucre roux
500 g de farine
2 sachets de levure chimique
200 g d'écorce d'orange et/ou de citron confite
Un verre de lait

Pour le glaçage : 150 g de sucre glace et jus de citron.

Pâte crue :	Après cuisson :	
	1.65 kg	

Préparation :

Dans une grande casserole faire fondre tout doucement le miel et le sucre.

Ajouter l'agrumes confit coupé en petits dés.

Dans le bol du pétrin :

- la poudre d'amande et les amandes effilées.
- la farine, ajouter la levure,
- les épices.

Verser le mélange miel/sucre, sur le mélange sec.

Mélanger à petite vitesse, allonger avec le lait, le mélange doit rester un peu épais.

Cuisson :

Etaler la pâte sur une grande plaque rectangulaire revêtue d'un papier cuisson.

Cuire 20 minutes dans le four à 150°C (th. 5)

Puis couper en cubes.

Glaçage.

Mélanger le sucre glace avec un peu d'eau, un peu de blanc d'œuf légèrement battu. L'étaler à l'aide d'un pinceau et faire refroidir complètement.