



Lekerlis

- Préparation : 50mn
- Repos 1 à 3 jours
- Cuisson : 10 à 12 mn

Pour 100 pièces environ : 500g de miel, 250g de sucre en poudre / 3 cuil. à soupe de cannelle 1/2 cuil. à café de noix de muscade / une pincée de clou de girofle / 20g de bicarbonate de soude / 130g d'écorce d'orange et de citron confit coupés en petits morceaux / 300 g d'amandes hachées grossièrement / 600g de farine.

Pour le glaçage : 150g de sucre glace / 1 blanc d'œuf / 1 cuil. à soupe de jus de citron.

-
- 1) Faire fondre à feu doux le miel et le sucre. Ajouter les épices. Retirer du feu.
 - 2) Ajouter les fruits confits et les amandes. Mélanger.
 - 3) Incorporer la farine tamisée avec le bicarbonate. Bien travailler la pâte (on peut mélanger avec un batteur à crochets).
 - 4) Abaisser la pâte encore chaude sur 1cm d'épaisseur sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
 - 5) Laisser reposer 1 à 3 jours !!!**
 - 6) Faire cuire à four moyen (200°C / Th. 6-7) pendant **10 à 12 minutes**.
 - 7) Délayer le sucre glace avec le blanc d'œuf et le jus de citron et glacer les Lekerlis à la sortie du four puis découper de suite en petits carrés dès que le glaçage a pris.

Attention : Ne pas cuire les Lekerlis trop fort car ils durcissent encore en séchant.