

Sablés aux épices, orange et chocolat blanc



Ingrédients :

220 g de farine
100 g de sucre roux
100 g de beurre mou
100 g de poudre d'amande
1 œuf
1 càc de levure
2 càc d'épices à pain d'épices
1 càc d'arôme d'orange ou le zeste d'1 orange
2 càs de miel liquide
1 càs de lait
100 g de chocolat blanc à cuire
1 poignée de chamallows

Travaillez le beurre et le sucre en pommade.

Ajoutez l'œuf, les épices, le miel et mélangez.

Incorporez ensuite la farine, la levure, la poudre d'amande et l'arôme d'orange*. Mélangez et formez une boule.

Préchauffez le four Th 6 (180°)

Aplatissez la pâte et formez les biscuits avec des emporte-pièces. Disposez les sur des plaques de silicone et enfournez 10 mn maxi.

Pour le nappage, faites fondre les chamallows, le chocolat blanc en morceau et le lait, tout en mélangeant. Nappez les biscuits refroidis et attendez un peu avant de servir.

* Si vous préférez les zestes d'orange, détaillez les en petits morceaux et faites les blanchir 1 mn dans une casserole d'eau avant de les ajouter à la pâte.