Cornes de gazelle

4 pers 15 mn

Les **ingrédients**

- 240 g de poudre d'amandes
- 200 g de farine
- 160 g de sucre glace
- 80 g de beurre
- 10 cl eau de fleur d'oranger
- 1 c. à c. rase de cannelle
- 1 citron

La **recette**

Etape 1

Préchauffer le four à 180 °C (Th.6). Laver le citron, prélever les zestes et les hacher finement.

6. Enfourner pendant 15 mn.
7. Au moment de sortir les cornes de gazelles du four, les rouler dans le reste de sucre
glace.

Etape 2

Dans une casserole, faire fondre le beurre.

Etape 3

Dans un saladier, mélanger la farine et le beurre fondu. Ajoutez 1 c. à s. d'eau de fleur d'oranger et les zestes de citron. Mélanger puis réserver la pâte obtenue au frais

Etape 4

Mélanger la poudre d'amande avec la moitié du sucre glace. Ajouter la cannelle et l'eau de fleur d'oranger restant et mélanger.

Etape 5

Sur le plan de travail recouvert d'une feuille de papier sulfurisé, étaler la pâte finement. Découper des cercles et garnir le centre de chaque cercle de farce. Replier la pâte pour former des petits chaussons. Souder les bords à l'aide d'une fourchette.

Etape 6

Enfourner pendant 15 mn. Au moment de sortir les cornes de gazelles du four, les rouler dans le reste de sucre glace.