"DOIGTS DE FÉE"
À LA FLEUR D'ORANGER

150 g de farine de blé
125 g de beurre mou
50 g d'amandes en poudre
1 pincée de sel
75 g de sucre glace
1 blanc de petit œuf (20 g)
3 pointes de couteau de zeste d'orange (facultatif)
12 gouttes de fleur d'oranger
Décoration : 50 g de sucre glace

Mélanger farine, sel, amandes, zeste. Former un puits, y déposer le beurre et le sucre glace. Travailler du bout des doigts et ramener la farine peu à peu pour obtenir une pâte sablonneuse. Ajouter le blanc d'œuf et la fleur d'oranger. Rouler en boule et laisser reposer au frais 30'. Ajouter de la farine autant que nécessaire afin d'obtenir une boule qui n'attache plus trop. Sortir la pâte 15' avant de l'étaler.
Préchauffer le four à 150°C.
Découper la pâte en morceaux et rouler-les entre les mains pour obtenir des boudins gros comme le doigt, puis détaillés en morceaux de 5 à 6 cm.
Déposer-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et cuire 15' à 20'.
Laisser refroidir.
Mettre ces gâteaux dans une boite plastique avec du sucre glace, fermer et agiter le tout doucement afin que les doigts s'imprègnent du sucre, sans les casser.