

Carrés de pain d'épices

Pour 50 pièces env.



3 œufs

220 g de sucre brut

150 g de noisettes moulues

100 g de noix moulues

50 g de noix hachées

100 g de dattes dénoyautées et hachées

1 citron non traité, uniquement le zeste râpé

1-2 cc de condiment pour pain d'épices

1 cc de sucre vanillé

Préchauffer le four à 200°C.

Battre en mousse avec les fouets du mixer.

Ajouter et battre jusqu'à l'obtention d'une masse ferme.

Ajouter tous les ingrédients à la masse aux œufs.

Cuisson:

Étaler la masse sur un papier à pâtisserie, en rectangle de 2 cm d'épaisseur. Glisser sur le dos d'une plaque. Cuire à 200°C pendant environ 15 min.

Glaçage

100 g de sucre glace

1 CS de jus de citron

1 CS d'eau

Mélanger jusqu'à l'obtention d'une masse épaisse. Badigeonner le pain d'épices au sortir du four et laisser refroidir.

Egaliser les bords et couper des petits carrés (env. 2 x 3 cm).

Important: Utiliser un couteau à pain. Scier sans écraser.