



Aétakia de Smyrne



20/25 biscuits



1h20

INGREDIENTS

- 320 gr. beurre de chèvre et de brebis en pot, fondu
- 3 jaunes d'œufs + 1 œuf
- 450 gr. sucre
- 150 ml de jus d'orange
- le jus d'1/2 citron
- le zeste d'1 orange et d'1 citron
- 40 ml de cognac
- 1,5 c. levure chimique sucrée
- 1/2 c. bicarbonate de soude
- 1 kilos de farine tout usage
- clous de girofle entiers, pour décorer les biscuits



NOTES

On remarque que les petits biscuits seront un peu mous. Ne nous inquiétez pas car, en refroidissant, ils se resserrent et deviennent croustillants.

RECETTE

1. Mélangez les jaunes d'œufs, le sucre, les jus d'orange et de citron et le cognac à l'aide d'un fouet métallique.
2. Ajoutez le beurre fondu et tous les autres ingrédients et mélangez-les avec un fouet métallique.
3. Ajoutez **progressivement la farine** en pétrissant à la main jusqu'à obtenir une pâte lisse et molle qui ne colle pas aux mains.
4. Façonnez la pâte en boules aussi petites que des œufs, placez-les une à une sur une surface et appuyez dessus avec la paume pour les ouvrir légèrement.
5. Ensuite, soit on les ouvre avec le rouleau à pâtisserie, pour qu'ils aient environ 1 cm d'épaisseur, soit on les presse avec le tampon, que l'on a légèrement huilé, et avec un couteau on coupe les biscuits en périphérie.
6. Préchauffer le four à 170°C et tapisser la plaque du four de papier sulfurisé.
7. On dispose les biscuits sur la plaque (tous ne rentreront pas, on les fera cuire par lots) pas trop près les uns des autres, car ils gonflent légèrement, et on les badigeonne avec l'œuf battu.
8. Garnir de clous de girofle et cuire au four environ 20 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient fermes et dorés.