

## Petits biscuits 'haricots des morts' (Desserts)



### Préparation

Préparer tous les ingrédients. Dans un bol, mélanger la farine, la poudre d'amande et le sucre. Dans un autre bol, casser un œuf entier et un jaune d'œuf. Batta les œufs avec une fourchette. Ajouter le mélange d'œufs à la farine, avec un peu de beurre mou. Bien mélanger et former une boule. Séparer la pâte en 3 parties égales, et ajouter la liqueur Alchermes, le cacao et la liqueur d'amande amère à chaque pâte. Façonner la pâte en longues saucisses fines. Avec un couteau, couper la pâte en petits morceaux et les rouler avec les mains soit en forme de petites boules ou plus allongés en forme de haricots. Les mettre sur une tôle de cuisson recouverte de papier sulfurisé et faire cuire au four pendant dix minutes à 170°C.

### Conseils

Si vous n'utilisez pas de beurre, les haricots seront plus croustillants. Par ailleurs vous pouvez également utiliser du sucre glace au lieu du sucre en poudre.

### Anecdotes

Pellegrino Artusi, célèbre gastronome et théoricien de la cuisine au XIXe siècle, parle des différentes versions des 'haricots des morts' dans ses écrits de cuisine.

### Information

**Préparation** 20 minutes

**Temps total** 10 minutes

**Pour X** Pour 3 personnes

**Niveau de difficulté** Facile

## la terra di Puglia



### ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingédients

**Poudre d'amande** 200 grammes

**Sucre** 150 grammes

**Farine 00 italienne** 150 grammes  
(blanc)

**Beurre** 25 grammes

**Oeufs** 1 unité

**Blanc d'oeuf** (1 zeste de citron)

**Cacao** (Une cuillère à soupe de cacao amer)

**Alchermes** (Une cuillère à soupe de liqueur Alchermes)

**Liqueur** (Une cuillère à soupe de liqueur d'amande amère)