

Recette des LECKERLIS de Bâle (Suisse)

(pour 1 moule 28cm x38cm)

- Malaxer :

- 250 g farine
- 250 g amandes en poudre
- 3 oeufs (ou 4 petits)
- 50 g de beurre ramolli
- 200 à 250 g sucre en poudre
- 1 pincée de sel fin
- 50 g d'écorce d'orange confite (même un peu plus)
- le zeste d'un citron non traité
- 1 cuillère à soupe de cannelle moulue
- 1 cuillère à soupe de 4 épices

- Etendre cette pâte dans le moule entre 2 feuilles de papier sulfurisé

- Cuisson : four à 180 °- environ 15 à 20 mn

- Couper à la sortie du four en petits rectangles (1.5 x 5 à 7 cm)

- Glacer avec du sucre glace et kirsch (ou jus de citron, orange etc.)