

# Milanaïis à l'orange



## Ingrédients

donne 60 pièces

convertir

120 g de beurre mou ou de margarine

120 g de sucre

1 gousse de vanille

1 orange

1 jaune d'oeuf

200 g de farine

2 pincées de sel

farine pour abaisser

120 g de sucre glace

1. A l'aide d'un fouet électrique, travailler le beurre et le sucre pendant environ 5 minutes en une pommade claire et légère. Fendre la gousse de vanille et en gratter les graines. Les incorporer à la crème au beurre. Y râper le zeste de l'orange. Exprimer le jus de l'orange et en ajouter 2 cs à la crème. Réserver le reste. Ajouter le jaune d'oeuf à la crème et bien mélanger le tout. Mélanger la farine avec le sel, l'ajouter et travailler rapidement le tout en une pâte lisse. L'envelopper d'un film alimentaire et la placer 1 h au frais.
2. Sur le plan de travail légèrement fariné, abaisser la pâte sur env. 5 mm d'épaisseur en procédant par portions. Y découper des étoiles, des fleurs et des coeurs à l'emporte-pièce. Les disposer sur une plaque chemisée de papier sulfurisé. Placer env. 30 min au frais.
3. Préchauffer le four à 170 °C. Faire dorer les milanaïis env. 12 min au milieu du four. Entre-temps, travailler le sucre glace avec 3-4 cs de jus d'orange en une pâte. En badigeonner les milanaïis chauds. Laisser refroidir. Entreposer les petits biscuits au frais, dans une boîte hermétique.