**CAVALLUCCI DE SIENNE**

40 biscuits croquants aux épices, noix et orange

- 300 g de farine T55 + un peu

- 280 g de sucre semoule

- 200 g d'eau

- 120 g de noix

- 100 g d'oranges confites moelleuses (ou un mélange avec du cédrat confit)

- 1 càc bombée de mélange d'épices (anis, cannelle, coriandre, noix de muscade...)

- ½ càc de cannelle en poudre

- une pincée de coriandre en poudre, une pincée d'anis vert

- sucre glace (facultatif)

1. Préchauffer le four à 160° (chaleur tournante) ou 170°C (statique).

Couper grossièrement les noix et les oranges en morceaux. Mélanger le sucre avec l'eau et porter à ébullition à feu doux de manière à ce que le sucre fonde et forme un sirop un peu dense qui forme un fil mou (mais toujours blanc, ne pas le faire colorer !) Il faudra quelques minutes. Ajouter les épices. Éteindre.

2. Dans un saladier, mélanger la farine avec les oranges confites et les noix, verser le sirop épicé etv travailler la pâte de manière à obtenir une sorte de pâte molle. La poser sur un plan bien fariné puis former des boules allongées de 6 cm de long environ.

3. Les poser sur une plaque recouverte de papier cuisson et cuire pendant une vingtaine de minutes. Faire attention à ce qu'ils restent toujours clairs et un peu mous Saupoudrer de sucre glace si on aime.

Ils se gardent très bien pendant 1 semaine dans un bocal ou une boîte hermétique

**Conseils** :

Le seul point délicat est la **cuisson du sucre**. Le faire fondre lentement et ne jamais le faire colorer (sinon il sera impossible de travailler les biscuits qui en plus risquent de devenirs durs comme la pierre