



## Ingredients

- 450 g de sucre impalpable (sucre glace)
- 375 g d'amandes douces
- un tout petit verre (type verre à liqueur) d'eau de fleurs d'oranger

## Matériel

- récipient
- tamis
- rouleau à pâtisserie
- moule
- fil de fer
- plaque de caisson

## Dandoy massepain

Préparation: 30 min

Cuisson: 10 min

- 1 Mondez les amandes: mettez les dans un récipient et versez-y de l'eau bouillante de manière à les recouvrir complètement. Laissez-les tremper pendant une douzaine de minutes. Enlevez ensuite la pellicule qui les recouvre.
- 2 Mettez au mixer les amandes et le sucre. Si votre mixer est petit, mettez à chaque fois un peu d'amande et un peu de sucre et faites-le en plusieurs fois. Réservez un peu de sucre pour pétrir la pâte (étape 4).
- 3 Remixez le tout une seconde fois.
- 4 Pétrissez fort et longuement la pâte obtenue en y ajoutant l'eau de fleurs d'oranger et le sucre restant.
- 5 Roulez-la ensuite en forme de boudin.
- 6 Laissez reposer cinq à six jours. Le massepain est prêt!



*“On me demande toujours quel est mon biscuit préféré mais c'est un choix trop compliqué. Si j'avais un seul conseil à donner: essayez de manger du speculoos avec du massepain. Je ne m'en laisserai jamais!”*

Christine Rombouts-Dandoy, responsable commerciale depuis 1991