

CROQUANTS AUX AMANDES

Facile	Coût faible
Préparation : 30 minutes	Cuisson : 45 minutes
Pour 3-4 croquants	1 saladier et 1 plaque de four

Ingrédients :

Pour 500 gr de farine

300 gr de sucre

4 œufs

350 gr d'amandes non mondées

1 cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger

Préparation :

1 - Casser si besoin les amandes

2 - Mélanger dans un saladier le sucre et les œufs et 1 cuillère d'eau de fleur d'oranger

3 - Ajouter progressivement la farine et finir de mélanger avec les mains en incorporant les amandes

4 - Sur une plaque de four, faire des vagues avec du papier sulfurisé ; disposer la pâte en fonction de la taille des croquets désirés pour que cela ressemble a des boudins

5 - Dorer avec un jaune d'œuf avant d'enfourner 45 minutes à 150 ° C

6 - Découper 5 minutes après la sortie du four en tronçon d'environ 1 cm et conserver dans du papier de conservation pour ne pas qu'il dessèche