

CROQUANTS

Annette

Farine 300 g + 300 g (type 55)

400 g sucre

4 œufs

1 ou 2 sachets de sucre vanillé ou 1 cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger

1 sachet de levure

400 g d'amandes entières

Bien mélanger 300 g de farine , 400 g sucre, le sucre vanillé et la levure.

Ajouter ensuite les 4 œufs , bien pétrir.

Puis ajouter les amandes , bien les enrober avec la pâte, puis les 300 g de farine restante.

Bien pétrir pendant 10 minutes environ.

Faire des petits boudins sur une table farinée (grosueur d'un petit doigt).

Mettre sur une plaque beurrée anti adhésive. Cuire au four préchauffer à 180 ° (Th.6) 25 minutes.

Couper en biais à la sortie du four sans attendre.

Se conserve très longtemps dans une boîte métallique.

A vous de jouer !!!

CROQUANTS

Dany et Adrien

2 œufs battus

1 verre de sucre

250 gr amandes

Ajouter la farine petit à petit jusqu'à consistance voulue

Former un boudin, mettre au four, lorsque c'est doré couper et remettre au four.