



Les croquants de Flore



Ingrédients :

- 500g de farine
- 250g de sucre semoule
- 250g d'amandes entières
- 4 œufs + 1 jaune
- 125g de beurre ramolli
- 1 sachet de levure chimique



Recette :

Préchauffer le four thermostat 6 ou 180 °C

Couper les amandes en trois.

Casser les 4 œufs dans un saladier.

Mélanger les œufs et le sucre à l'aide d'un fouet.

Ajouter le beurre, la farine et la levure et bien mélanger.

Incorporer les amandes et remuer délicatement.

Diviser la pâte en deux ou trois portions.

Faire des saucissons pas trop gros, Cela peut coller, se fariner un peu les mains.

Disposer du papier sulfurisé sur une grille de cuisson.

Poser les saucissons sur la grille et les aplatis

Dorer la pâte au jaune d'œuf (Non indispensable)

Cuire 15 minutes, sortir du four et laisser refroidir

Couper en tranches et en biais

Remettre au four 10 minutes (c'est un biscuit), bien surveiller la cuisson (biscuits dorés) et laisser refroidir

