

<http://cooknjazz.canalblog.com>

Croquants aux amandes



Ingrédients (pour une vingtaine de croquants) :

- 2 oeufs + 1 jaune
- 300 g de farine
- 150 g de sucre
- 10 cl d'eau de fleur d'oranger
- 150 g d'amandes entières décortiquées
- 20 g de beurre

Réalisation :

- Préchauffez le four à 180°C
- Battez les 2 oeufs avec l'eau de fleur d'oranger
- Ajoutez le sucre, la farine et les amandes et formez une boule
- Etalez la boule sur du papier sulfurisé posé sur une plaque de pâtisserie et formez un pain de 10 cm de large sur 2 cm d'épaisseur
- Dorez le dessus du pain avec le jaune d'oeuf et enfournez pour 25 mn
- A la sortie du four, faites des tranches de 1,5 cm d'épaisseur et laissez refroidir jusqu'à ce que els biscuits soient bien secs