

# CROQUANTS aux AMANDES

## Attention:

- Il n'est pas question de mettre beurre **et** huile. J'ai simplement mis les 2 options. Idem pour levure et bicarbonate
- La qualité du four peut allonger ou diminuer les temps de passage au four.
- Des fois j'ajoute un yaourt, ça change le goût.

FARINE	600 g
OEUFS	4
SUCRE	200 g
LEVURE   Bicarbonate	1 paquet   1 cuill à café
BEURRE   HUILE	180 g   120 g
SEL	3 pincées
AMANDES	150 g

Parfum au choix (cannelle, vanille, fleur d'oranger).

- Mélanger farine, levure, sucre, beurre **ou** huile.
- Faire un sable.
- Ajouter les œufs.
- Pétrir. La pâte ne doit plus coller aux doigts.
- Ajouter les amandes. Pétrie le tout
- Découper plusieurs fois la pâte et surtout les amandes avec un gros couteau.

## Cuisson

Four 200°C

- Former 4 à 6 boudins sur la plaque de four.
- Dorer à l'œuf ou au lait sucré.
- Cuire 20 – 30 minutes.

Laisser refroidir 10 – 15 minutes. Souvent moins friables qu'au sortir du four.

Découper en tranches.

## Sécher et dorer

Four 230°C.

- Placer les tranches debout sur la plaque
- Faire dorer les tranches 10 – 15 min.

**Bien surveiller. Une fois chaud ça passe vite de séché et doré à trop sec et brûlé!**