

Croquants aux amandes

Catégorie : Biscuits & cookies

Ingrédients

- 275g de farine T45
- 140g de sucre semoule
- 20g de miel
- 180g d'amandes
- 25g de beurre pommade
- 2 œufs
- 7g de levure
- 1 cuillère à café d'arôme vanille
- 1 cuillère à café d'amaretto
- 1 pincée de sel

Préparation

1. Ajoutez la farine et la levure puis les amandes entières.
2. Mettez la pâte au minimum 30 minutes au réfrigérateur, puis divisez-la en trois parties égales et formez des boudins d'environ 3cm de diamètre.
3. Posez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé en les espaçant (ils vont gonfler à la cuisson).
4. Enfournez dans le four préchauffé à 180°C pour 25 minutes de cuisson.
5. A la sortie du four, découpez-les immédiatement en tranches d'1 à 1,5cm de large puis déposez les biscuits sur une plaque.
6. Enfournez à nouveau 10 minutes, puis déposez-les sur une grille pour les laisser refroidir et enfin régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com