

Crocantes de amêndoas

Ingrédients

- 275g de farinha T45
- 140g de açúcar granulado
- 20g de mel
- 180g de amêndoas
- 25g de manteiga pomada
- 2 ovos
- 7g de fermento
- 1 colher de chá de aroma de baunilha
- 1 colher de chá de amaretto
- 1 pitada de sal

Préparation

1. Uma receita bem simples de biscoitos para o lanche e/ou sobremesa, você se interessa?
2. Aqui estão crocantes de amêndoas que são clássicos, ligeiramente aromatizados com limão e, é claro, bem recheados de amêndoas.
3. Você pode fazer sua própria versão substituindo as raspas de limão por laranja, o amaretto por outro licor, ou até mesmo as avelãs por outro fruto seco.
4. Agora é com você!
5. Material: Placa perfurada Ingredientes: Usei as amêndoas da Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
6. Misture a manteiga com o mel, o aroma de baunilha, o amaretto, o sal, as raspas de limão, a manteiga pomada e os ovos.
7. Adicione a farinha e o fermento, depois as amêndoas inteiras.
8. Coloque a massa no refrigerador por no mínimo 30 minutos, depois divida-a em três partes iguais e faça rolos de cerca de 3cm de diâmetro.
9. Coloque-os em uma assadeira forrada com papel manteiga, espaçando-os (eles vão inchar durante o cozimento).
10. Asse no forno pré-aquecido a 180°C por 25 minutos.
11. Ao retirar do forno, corte-os imediatamente em fatias de 1 a 1,5cm de largura e coloque os biscoitos em uma assadeira.
12. Asse novamente por 10 minutos, depois coloque-os em uma grade para esfriar e finalmente saboreie!