

# Croquants aux amandes et noisettes



## Ingrédients pour 30 à 40 croquants:

- 400 g de farine de blé bise T80 biologique
- 200 g de cassonade
- 1 cuil. à café de levure chimique
- 1 cuil. à café d'extrait de vanille
- 3 gros oeufs
- 3 cuil. à soupe de lait
- 100 g de noisettes décortiquées
- 100 g d'amandes décortiquées

## Recette:

- Pétrir ensemble tous les ingrédients sauf les noisettes et amandes jusqu'à obtenir une pâte homogène et souple.
- Ajouter les amandes et les noisettes.
- Séparer la pâte en deux et la rouler en "boudins" de 4 à 5 cm de diamètre.



- Déposer sur une plaque antiadhésive et cuire au four à 180°C (th. 6) pendant 35 minutes.
- A la sortie du four couper en tranches de 1 à 2 cm les deux boudins de pâte cuits (ils durcissent en refroidissant).
- Conserver dans une boîte hermétique.