

# Croquants aux amandes

Préparation : 5 mn

Cuisson : 35 mn

Repos : 0 mn

Temps total : 40 mn

Recette pour 6 personnes :



## Ingrédients :

- 3 œufs
- 220 g d'amandes entières
- 220 g de sucre en poudre
- 440 g de farine
- 1 C. à café d'extrait d'amande amère
- le 3/4 de sachet de levure chimique
- Sel

**Préparation :** Préchauffez le four th. 3 (150 °C).

Tapissez la tôle du four de papier sulfurisé. Faites dorer les amandes dans une poêle anti-adhésive.

Mettre dans le plaisir du bol:

- **1** Les œufs et le sucre **Mixer 30 sec Vit 5** le mélange est mousseux. Ajouter la farine, la levure, le sel, l'extrait d'amande amère et les amandes et mélanger à **Vit 3-4** et s'aider si besoin avec la spatule jusqu'à obtenir une pâte très épaisse.
- **2** Mettre du papier sulfurisé sur une plaque à pâtisserie. Former deux pains pas trop épais. (environ 5cm d'épaisseur)
- **3** Mettre au four pour 35 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient soit bien dorés.
- **4** Couper en tranches régulières de 2 cm environ puis laisser refroidir.

*Recette Offerte par Jean-Bernard Hallez  
Vôtre conseiller... 06-72-91-04-43*



