



Recette : Croquants aux amandes



Ingrédients :

- ∴ 3 oeufs
- ∴ 350g sucre
- ∴ 400g farine
- ∴ ½ sachet levure
- ∴ 400g noisettes et amandes

Cuisson : 25 mn

Thermostat : 200

Préparation :

Battre le sucre avec les œufs.

Ajouter la farine et la levure.

Faire griller les amandes et les noisettes dans une poêle sèche.

Les ajouter au mélange.

Faire des boudins, les poser sur du papier sulfurisé sur une plaque à pâtisserie.

Faire cuire 25mn à 200° C.

Couper les gâteaux chauds.

Lorsqu'ils sont refroidis, les conserver dans une boîte en fer.