

CROQUETS aux AMANDES



- 100 gr d'amandes non grillées
- 200 gr de farine
- 2 à 3 gr de levure chimique
- 100 gr de sucre glace
- 80 gr de beurre
- vanille – zeste de citron
- 1 pincée de sel
- 1 œuf ½ entier + un peu de caramel

Préparez une fontaine avec la farine, le sucre, le beurre, la levure, le citron, la vanille, le sel

Versez au milieu les œufs battus- Mélangez – ajoutez les amandes et étalez sur votre plan de travail en écrasant avec les paumes de mains.

Formez des boudins que vous couperez en 2 ou 3

Garnissez la plaque de cuisson de papier sulfurisé

Déposez les boudins que l'on aplatit et dresse à l'aide de la corne farinée

Colorez avec le caramel délayé dans l'œuf battu

Laissez reposer

Recolorez et tracez le décor à la fourchette mouillée.

Cuisson 170/180° 20 minutes env.