

Croquants aux amandes

Ingrédients :

2 œufs entiers
180 g de sucre + 2 sachets de sucre vanillé
200 g d'amandes décortiquées
250 g de farine
1 sachet de levure chimique

Préchauffer le four à 180 °

Battre les œufs avec les 2 sucres
Ajouter les amandes puis la farine avec la levure
Bien battre la pâte quelques minutes

Former des boudins sur une plaque revêtue de papier cuisson

Faire cuire 30 mn environ

Les couper en tranches de 1 cm environ dès la sortie du four