



CROQUANTS AUX AMANDES

3 œufs
5 cuillères à soupe de lait
2 cuillères à soupe d'huile de tournesol
1 sachet de levure chimique
1 sachet de sucre vanillé
300 grs de sucre
300 grs de farine
200 grs de poudre d'amande
200 grs d'amandes mondées

Faire préchauffer le four pendant 5 mn à four très chaud.

Pendant ce temps préparez la pâte dans un saladier,
Mettre les 3 œufs
le lait
l'huile
la levure
le sucre vanillé
le sucre
la poudre d'amande
Bien mélanger le tout
rajouter la farine
les amandes mondées
et en faire une grosse boule.

Couper la boule en 4

Sur une plaque de four soit fariner soit mettre une feuille de papier sulfurisé

sur la longueur, former une bande qui pourrait ressembler à une baguette en tapotant avec les mains

Faire cuire environ ½ heure thermostat 6

Dès la sortie du four : couper en petits morceaux.