



Mes croquets aux amandes

Ingrédients :

- **500 g de farine**
- **4 oeufs**
- **250 ml de beurre ou margarine**
- **250 g d'amandes en poudre**
- **200 g de sucre semoule**
- **1/2 sachet de levure chimique**
- **1 soupçon de sel**
- **sucre cristallisé pour le décor (facultatif)**
- **jaune d'oeuf**

Préparation :

Mettre dans la cuve du pétrin ou alors dans un plat les oeufs et le sucre et fouettez afin d'obtenir un mélange mousseux.

Ajoutez les amandes, le beurre fondu, la farine mélangée avec la levure et le sel. Continuez de fouetter.

La pâte doit être bien homogène ni dure ni collante. Rouler la en boule et la laisser reposer 1h.

Abaisser la pâte au rouleau en formant une bande de 1.5 cm d'épaisseur sur 10 cm de large.

Mettre sur la plaque du four recouverte d'un papier sulfurisé.

Recouvrir de jaune d'oeuf au pinceau et faire des traits avec une fouchette. Saupoudrer de sucre cristal si vous le désirez.

Mettre à cuire au four moyen TH6 préchauffé pendant 20 à 25 mn. Cela dépend de votre four, le gâteau doit être légèrement doré sur le dessous.

Sortir du four et couper en bâtonnets à l'aide d'un couteau tranchant et remettre ces bâtonnets à dorer au four chaud, Th7/8. Vous devez les sortir quand ils sont dorés sur le dessus.

Bon appétit !