

Croquants aux amandes



50 minutes



90/croquant



25 croquants
environ



Gourmand
Rassasiant
Énergétique

Ingrédients



400g de farine complète



200g de sucre complet



3 oeufs



200g d'amandes entières

Étapes

Préchauffer le four à 180°C.

Avec un fouet ou un batteur, dans un saladier, mélanger le sucre avec les œufs.

Ajouter la farine petit à petit en mélangeant.

Mixer grossièrement les amandes et les ajouter au mélange.

Façonner 2 pains pas trop épais et enfourner sur du papier sulfurisé pour 25 minutes environ.

Couper des tranches et mettre au four à nouveau 5 bonnes minutes.

Conservation : Plusieurs semaines dans une boîte en fer.