



# sous passa camins



## LES CROQUANTS AUX AMANDES de MARTINE ...



### Ingrédients :

- 375 gr de sucre
- 3 blancs d'œuf
- 75 gr de farine
- 170 gr d'amandes

### LES CROQUANTS AUX AMANDES

#### Préparation :

- 1- concassez grossièrement les amandes (par exemple dans un sac transparent avec le rouleau à pâtisserie ou un marteau).
- 2- dans un saladier mettre la farine, faire un puits et ajouter le sucre et les blancs d'œufs.
- 3- mélanger en commençant par le centre jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Rajouter les amandes et mélanger à nouveau.
- 4- sur une plaque couverte de papier cuisson faire des petits tas bien espacés de la valeur d'une petite cuillère à café. Mettre au four à 180°C, cuisson 15 à 20 mn suivant votre goût (moi perso c'est plutôt 20mn).
- 5- Bon appétit !

