



sous passa camins



LES CROQUANTS AUX AMANDES DE DANY L. ...



Ingrédients :

- 100gr d'amandes entières.
- 250gr de sucre.
- 80gr de farine
- 2 blancs d'œufs (petite taille).
- papier sulfurisé ou feuille silicone.

CROQUANTS AUX AMANDES

Préparation :

1. Hacher grossièrement les amandes non émondées.
2. Mélanger pendant 40s à petite vitesse (vitesse 2) dans un bol, les amandes, le sucre et la farine.
3. Ajouter les blancs d'œufs et mélanger pendant 40s et à vitesse 2.
4. A l'aide d'une cuillère à café, déposer des petites quantités sur une feuille de papier sulfurisé, puis cuire au four à 200°C (thermostat 6-7) pendant 12 à 15mn.
5. Sortir les gâteaux du four quand ils sont de couleur caramel. Attendre qu'ils soient froids pour les décoller.
6. Bon appétit !

