

## Croquants aux amandes



*Calie Cuisine*

**Type :** Dessert plaisir

**Difficulté :** Facile

**Durée :** 30 minutes

**Ingrédients :** pour une dizaine de beaux croquants

60g de sucre (50g pour moi)  
150g de farine (de la maïzena pour moi)  
60g d'amandes (en poudre ou effilées)  
2 œufs  
1 sachet de levure (boulangère pour moi)  
1 pincée de sel

**Préparation :** avec ou sans Thermomix TM 31

- ✓ Dans un plat mélangez la farine, le sucre, la levure et le sel...(TM 31 : vitesse 2 pendant 15 secs.)
- ✓ Ajoutez les œufs entiers et mélangez de nouveau...(TM 31 : vitesse 3 pendant 20 secs.)
- ✓ Incorporez enfin les amandes et mélangez bien afin d'obtenir une pâte un peu mousseuse...
- ✓ Déposez la pâte en petit boudins sur du papier sulfurisé sur une plaque à four et enfournez à four chaud (210°-thermo.5) pendant environ 15 minutes.

Vos croquants sont prêts lorsqu'ils commencent à dorer ! Pour de vrais croquant étalez la pâte entièrement, faite-la cuire environ 15 minutes sortez-la et découpez des parts. Remettez au four quelques minutes pour que les parts dorent. Si vous aimez les biscuits moelleux dégustez-les le jour même, pour des biscuits plus croquants conservez-les 2 à 3 jours dans un Tupperware.

**Pour le respect de mes recettes merci de ne pas les publier sous votre pseudo.**  
<http://caliecuisine.canalblog.com>