

# Croquant aux amandes



## Ingrédients pour 4 personnes

- 200g de sucre
- 4 oeufs
- 400g de farine
- 200g d'amandes



## Préparation

- Dans un saladier, mélanger le sucre et les œufs jusqu'à l'obtention d'une texture homogène
- Rajouter les amandes puis la farine.
- Finissez de pétrir avec les mains et confectionnez 2 boudins un peu aplatis.
- Badigeonnez de jaune d'œuf dilué avec un peu d'eau.
- 
- Passez au four à 200°C, pendant 40 minutes.
- Pendant que c'est encore mou, coupez les boudins en tranches d'1cm environ et repassez au four pendant 5mn pour sécher les gâteaux.



### Astuce :

Pour plus de saveur, ajouter de la fleur d'oranger à votre appareil!

# Croquant aux amandes



## Ingrédients pour 15 personnes

- 400g de sucre
- 8 oeufs
- 800g de farine
- 400g d'amandes



## Préparation

- Dans un saladier, mélanger le sucre et les œufs jusqu'à l'obtention d'une texture homogène
- Rajouter les amandes puis la farine.
- Finissez de pétrir avec les mains et confectionnez 2 boudins un peu aplatis.
- Badigeonnez de jaune d'œuf dilué avec un peu d'eau.
- 
- Passez au four à 200°C, pendant 40 minutes.
- Pendant que c'est encore mou, coupez les boudins en tranches d'1cm environ et repassez au four pendant 5mn pour sécher les gâteaux.



### Astuce :

Pour plus de saveur, ajouter de la fleur d'oranger à votre appareil!