

Croquants de Marie & Michèle janvier2018

Pour 70 croquants environ :

130g à 200g d'amandes entières selon votre goût

250g de farine

1 paquet de levure chimique

100g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

25g de beurre mou

2 œufs,

1 pincée de sel

1) Mettez tous les ingrédients dans un saladier avec une pincée de sel, pétrissez. Vous obtenez une pâte collante. Mettez en boule, couvrez et laissez reposer 30mn au réfrigérateur.

2) Préchauffez le four à 200°, posez la pâte sur le plan fariné. Avec vos mains farinées, formez 5 boudins de 25cm de long. Posez-les sur la plaque sur du papier cuisson.

3) Enfourez **12/15mn**, sortez du four, laissez tiédir.

4) Coupez les rouleaux en biseau (appuyer le couteau verticalement sans va et vient pour couper franchement), chacun en 14 tranches. Posez sur le papier cuisson.

5) Enfourez à nouveau **10/15mn** ou plus pour qu'ils soient dorés, et laissez refroidir.