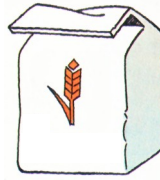


Recette des **biscuits aux amandes**



Il faut:

- 3 verres de farine



- 1 verre de sucre



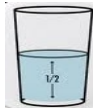
- 2 verres de poudre d'amandes



- 210 grammes de beurre mou



- 1 demi verre d'eau



1/ Mettre la farine, le sucre et la poudre d'amande dans un saladier.



Mélanger à la fourchette chacun à son tour.

2/ Chaque enfant coupe une partie du beurre en petits morceaux.



3/ Ajouter dans le saladier le beurre et l'eau. Écraser à la fourchette.



4/ Pétrir la pâte longtemps, chacun à son tour, avec les mains. Ajouter de la farine si elle colle.



5/ Partager la pâte entre les enfants. Chacun forme un rouleau de pâte.



6/ Chaque enfant coupe des tranches dans son rouleau et les pose sur un papier cuisson pour les faire cuire 20 minutes, thermostat 5.

