

4

Pumbernikel (croquettes aux amandes)



Ingrédients :

450 g. de farine
300 g. de sucre en poudre
150 g. d'amandes effilées
3 œufs entiers
1 cuill. à café bombée de cannelle (5 g.)

1 jaune d'œuf pour dorer.

Pâte crue :	Après cuisson :	
1.050 Kg	1.07 Kg	100 à 105 pièces

Préparation :

Battre les œufs entiers en omelette
Ajouter le sucre, battre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
Ajouter successivement la cannelle, les amandes puis progressivement la farine.
Bien pétrir.

Confection :

Séparer la pâte en quatre parts, et rouler chaque boule en boudin long, d'environ 4 cm de diamètre.
Badigeonner avec un jaune d'œuf, étendu avec du lait.

Cuisson :

T° 180 °C ou 6.
Environ 20 mn.
Quand les rouleaux sont cuits, laisser légèrement refroidir.
Découper en petites tranches de 1 à 1.5 cm.
Laisser refroidir sur une grille.

