

## CROQUANTS AUX AMANDES (Jeanine)

Pour 45 croquants env.



- 2 œufs
- 200 g de sucre
- 250 g de farine
- 2 C à S d'eau de fleur d'oranger
- ¼ de c à c arasée de levure chimique
- 150 g d'amandes

Pour 70 croquants env.

- 3 oeufs
- 300g de sucre
- 375 g de farine
- 3 C à S d'eau de fleur d'oranger
- un peu plus d'1/4 de c à c de levure
- 225 g d'amandes entières

Mettre les éléments dans un saladier dans l'ordre de la liste. Mélanger au fur et à mesure. Cela donne une pâte compacte et collante. Préparer une plaque à pâtisserie en la recouvrant de papier sulfurisé. Faire 4 tas en longueur en utilisant deux cuillères (la pâte ne se verse pas).

Cuire 1h30 à four tiède : 100° à 150° selon le four. Couper en petits croquants à chaud. Remettre les croquants sur la plaque, dans le four éteint, porte entrouverte, jusqu'à complet refroidissement.

Les amandes s'entendent entières mais décortiquées