

Croquants

(de Arlette Bousquet)



- 20g de farine
- 220g de sucre roux
- 20g de poudre d'amandes
- 120g d'amandes effilées

Dans un saladier mélanger les blancs avec le sucre, ajouter la farine, et la poudre d'amandes

Dans une poêle ou une plaque à four, faire dorer les amandes effilées (sans matière grasse).

Ajouter les amandes effilées au mélange.

Sur une plaque à four faire des petits tas avec une

Cuire à 180 ° environ 15 minutes (préchauffer le four).

Avec ces doses vous ferez environ 32 croquants

Peuvent se conserver 5 à 6 jours à l'abri de l'humidité