

Craquants aux amandes

Les ingrédients

- **3** oeufs
- **1** jaune d'oeuf
- **250 gr** de sucre semoule
- **2** sachets sucre vanillé
- **400 gr** de farine
- **300 gr** d'amandes bio nature



Battre les 3 oeufs au fouet

Ajouter le sucre vanillé et le sucre et obtenir une pâte lisse

Ajouter la farine petit à petit et continuer de battre au fouet ... puis à la cuillère

Ajouter les amandes et mélanger à la cuillère (j'aime pas y mettre les doigts !)

Construire 2 rouleaux sur du papier sulfurisé sur le plateau allant au four

Badigeonner du jaune d'oeuf

Enfourner à **200 degrés** pendant **25 minutes** : il faut que ce soit doré !

Découper en petites tranches de 1cm (on peut faire des pré entailles avant d'enfourner pour faciliter la découpe).

Ré enfourner 10 mn

Laisser refroidir avant de déguster.

Le lien vers la vidéo de la recette de **Julie Andrieux** (un peu différente) : <https://m.youtube.com/watch?v=2Sz79gbulo0>

Michel