

Croquants aux amandes

proposé par Dominique DL

Recette de dessert sec, qui se conservera longtemps si tout n'est pas mangé à la première présentation(!) , facile à réaliser et bon marché

Type de cuisson: four, thermostat 6/7

Temps de préparation avant cuisson: 20 minutes, Temps de cuisson: 15 minutes.

Ingrédients:

- 2 œufs
- 150 gr de sucre
- 300 gr de farine
- 2 cuil. à soupe de miel liquide
- 1 pincée de bicarbonate de soude
- 250 gr d'amandes entières

Préparation de la recette:

Mélanger les œufs entiers et le sucre.

Ajouter le miel liquide, la farine, le bicarbonate et les amandes.

Etaler la pâte sur une plaque avec du papier sulfurisé (pas facile!)

Cuire 1/4 d'heure th. 6/7.

Découper sur la plaque immédiatement à la sortie du four.