

# Les croquants aux amandes de Martine

(typiques de la Toscane, destinés à être trempés dans du vin)

« RV balade » à Nailly le 5/06/2017



## **Ingrédients** pour 20 à 30 biscuits:

- . 2 œufs, 1 jaune d'œuf
  - . 170gr de sucre en poudre
  - . 300gr de farine, 1 cuillère à café de poudre à lever
  - . 1 pointe de couteau de sel
  - . 100gr d'amandes non pelées
  - . 50gr d'amandes en poudre
- de plus: 1 jaune d'œuf pour enduire, 2 cuillères à soupe de lait, beurre et farine pour la plaque

## **Etapas de préparation :**

- Tamiser la farine et la poudre à lever dans un récipient. Ajouter le sucre, les 2 œufs, le jaune d'œuf et le sel, et bien tout mélanger pour obtenir une pâte lisse. Mélanger les amandes de manière à les incorporer de manière régulière.
- Diviser la pâte en morceaux de même taille sur le plan de travail fariné pour obtenir des rouleaux de 30cm de long et 2,5cm de diamètre. Mélanger le jaune d'œuf avec le lait et en enduire les morceaux de pâte. Graisser une plaque avec du beurre et saupoudrer légèrement de farine. Placer le rouleau de pâte dessus et le cuire pendant 20mn dans un four préchauffé à 180° C pour qu'il soit bien doré.
- Le sortir du four et le laisser refroidir légèrement. Découper ensuite les rouleaux encore tendres en tranches de 12mm d'épaisseur et les cuire une 2<sup>ème</sup> fois pour que la tranche puisse sécher. Glisser la plaque à pâtisserie pendant 5 mn dans le four, les tranches ne peuvent pas se toucher. Laisser refroidir les tranches terminées sur une grille.