

CROQUANTS DE CORDES



Ingrédients (pour une vingtaine de croquants environ)

- 250 gr de sucre cristal
- 80 gr de farine
- 2 blancs d'œufs
- 125 gr d'amandes entières non mondées

Préparation :

- Préchauffez le four à 250°c.
- Dans un saladier, mélanger la farine et le sucre.
- Ajouter les blancs d'œufs battus en omelette et mélanger.
- Concasser les amandes en petits morceaux et les mettre dans la préparation.
- Mélanger.
- Déposer une feuille de papier sulfurisé sur la plaque allant au four ou une toile silpain® sur la plaque alu perforée.
- A l'aide d'une cuillère à café, déposez des petits tas de pâte sur la feuille en les espaçant bien car la préparation s'étale à la cuisson.
- Enfournez pour 5 mn en surveillant bien, car la cuisson est ultra rapide et ça brule vite.
- Sortir les croquants du four dès qu'ils commencent à dorer et les poser sur un plan froid pour les laisser refroidir avant de les décoller avec une spatule.
- Déguster les **Croquants de Cordes** à la texture croquante et croustillante

Les conserver dans une boîte à l'abri de l'air et ne pas les mettre avec d'autres gâteaux, ils ramolliraient.