

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...

<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette Thermomix

Croquants aux amandes

Recette d'Andrée et de Fabichou.



Au tout début, peser vos 4 oeufs entiers, à part et non dans le TM.
Préparer dans le bol du Thermomix, la même quantité d'amandes entières et mixer pendant quelques sec afin qu'elles soient simplement concassées.
Réserver ces amandes dans un récipient.

Dans le bol du TM (non lavé) :

J'ai donc mis mes 4 oeufs (190 g) + même poids de farine (190) et de sucre (190).

Le poids peut varier bien sûr, tout dépend du poids de vos oeufs, au départ....

Préchauffer le four à 150°.

Pétrir 30 sec puis 15 sec VIT 4 pour obtenir une pâte homogène.

Ajouter les amandes concassées et **mélanger VIT 3 ou 4**.

Verser sur une plaque à pâtisserie bien beurrée et enfournez jusqu'à ce que les bords commencent à se décoller et que la pâte dore. Personnellement, la cuisson a duré 40 min. Sortir, démouler et couper de suite.



Préparation tout juste sortie du four ! J'ai coupé des bandes verticales et horizontales afin d'avoir des petits carrés de 3 cm X 3 cm et j'ai obtenu 88 petits carrés. Les laisser "sécher".

Ils doivent s'améliorer encore avec le temps (ils doivent être très secs).... c'est ce que dit Fabichou!

