



CROQUANTS AUX AMANDES

RÉALISÉS PAR LE COLLÈGE HABITANT.E.S LORS DE L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DE VRAC

INGREDIENTS

300 g de sucre en poudre

300g d'amandes entières non émondées

600 g de farine

3 c.à.soupe de fleur d'oranger

6 oeufs (3 entiers + 1 jaune)

ÉTAPE 1

Battre les oeufs avec le sucre.

ÉTAPE 2

Rajouter la fleur d'oranger, les amandes puis la farine.

ÉTAPE 3

Finir de pétrir avec les amins et confectionnez 2 boudins, un peu aplatis

ÉTAPE 4

Badigeonner de jaune d'oeuf dilué avec un peu d'eau

ÉTAPE 5

Passer au four à 200°C pendant 40min et sortir du four

ÉTAPE 6

Pendant que c'est encore mou, couper les boudins en tranches d'1cm environ et repasser au four pendant 5min pour sécher les gâteaux.

