Croquants aux amandes

Ingrédients

1 œuf
1 verre de farine (10cl)
1 verre de sucre (10cl)
1 verre d'amandes entières (10cl)
parfum cannelle ou fleur d'oranger
1/4 de c à café de levure chimique

Faire griller les amandes au four ou dans une poêle sèche.

Mélanger les œufs et le sucre. Ajouter farine, amandes, levure et parfum.

Étaler sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Environ 2,5cm d'épaisseur.

Cuire 30 à 45mn à 180°.

Couper en morceaux dès la fin de la cuisson et remettre au four pour sécher 30mn sans que le four soit allumé.

Variante : peut se faire avec moitié amandes et moitié noisette.