

Les recettes de Randouvéze

CROQUETTES AUX AMANDES

Ingrédients : 2 œufs moyens, 170 g de sucre, 200 g de farine, une pincée de sel, une pointe de couteau de bicarbonate de soude (facultatif), 170 g d'amandes.

Préparation :

Mélanger les ingrédients peu à peu.

Allumer le four à 180°.

Former des boudins sur une planche farinée (3 ou 4). Les mettre sur du papier cuisson posé sur la plaque du four.

Cuire 15 mn à 180° puis 15 mn à 160°.

Sortir les boudins et les couper aussitôt.

On peut remplacer un quart de la farine de blé par de la farine d'épeautre ou de pois chiche ou

...