

CROQUANTS DE CORDES-SUR-CIEL, AUX AMANDES



Préparation : 15 minutes ; cuisson 20 minutes

Ingrédients pour 20 croquants

230 g de sucre

2 blancs d'œufs

50 g de farine

125 g d'amandes entières concassées ou d'amandes effilées

Préchauffer le four à 170 ° thermostat 5 - 6

Mélanger la farine et le sucre puis ajouter les blancs d'œufs battus en neige et enfin les amandes.

Faire des petits tas bien espacés sur une plaque recouverte de papier de cuisson (les biscuits vont s'étaler en cuisant) et faire cuire 20 à 25 minutes suivant la cuisson désirée.

Laisser refroidir avant de décoller (très important)

Ils vont vous faire craquer !!!

Recette proposée par Marie-Rose.

Mots-clés :