



Biscotti ou croquets aux amandes

Pour une trentaine de Biscotti :

Amandes mondées	200 gr
Zeste de 1 Citron	QS
Farine	400 gr
Sel	1 pincée
Levure chimique	6 gr
Sucre vanillé	1 sachet
Sucre semoule	250 gr
Œufs	3

1. Préchauffer le four à 175 °C.
2. Faire dorer les amandes dans une poêle à feu doux puis les hacher grossièrement.
3. Tamiser la farine, la levure et le sel et les mettre dans le bol du robot ou un cul de poule. Ajouter le sucre vanillé et le sucre semoule et mélanger.
4. Battre les œufs et les verser au centre de la farine et travailler l'ensemble à la feuille pour les personnes qui ont un robot ou manuellement jusqu'à obtention d' une pâte lisse.
5. Ajouter le zeste de citron et les amandes.
6. Façonner la pâte en 2 rouleaux de 3 cm de diamètre et les poser sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et cuire 20 minutes.
7. A la sortie du four couper les rouleaux en tranches un peu en biais de 1 cm d'épaisseur et faire cuire à nouveau 4 à 5 minutes sur chaque face et laisser refroidir.

Bonne dégustation