

CROQUANTS DE CORDES par Monique Duchas

100G AMANDES OU NOISETTES OU MELANGEES

250G SUCRE

80G FARINE

2 BLANCS D'ŒUFS

Concasser grossièrement les amandes ou/et noisettes

Bien mélanger celles-ci au sucre et à la farine

Ajouter les blancs d'œufs tel que et bien mélanger 40''

A l'aide d'une cuillère à café déposer sur un papier sulfurisé ou sur un tapis de cuisson la valeur d'une demie cuillère à café en petite boule

Attention prévoir des espaces suffisants pour éviter que les gâteaux qui s'agrandissent comme une tuile se touchent.

Cuire à 180° environ et bien surveiller environ 10 mn mais tester votre four

Les gâteaux doivent avoir une jolie couleur caramel clair

Laisser refroidir et décoller à la spatule

Se conserve très bien en boîte fer ou hermétique

Cette recette permet de faire environ 70 à 75 gâteaux

C'est simple mais très très bon