

Recette des casses dents aux amandes

Ingrédients :

250g Farine 140 g sucre 225g Amandes non émondées
45 cl huile 2 œufs entiers , une pincée de sel
1 sachet de sucre vanillé 1 sachet levure chimique
30g de poudre d'amande
Extrait d'anis ou un petit verre d'anis Zeste 'orange

Casser les œufs , ajouter le sucre, le sucre vanillé,
Ajouter le zeste d'orange
Mixer au batteur
Ajouter petit à petit l'huile tout en battant
Ajouter l'extrait d'anis ou l'anis
Ajouter les amandes + la poudre d'amande , mélanger
Ajouter la farine tamisée, le sel , la levure chimique
Mélanger doucement
Faire trois boules du mélange
Huiler un plat
Faire des bâtons des trois boules à la main (mains huilées)
Badigeonner au jaunes d'œufs
Cuisson au four 180° 25 mn
Laisser refroidir légèrement
Découper en tronçons de 1cm de large avec un couteau à
dents .
Remettre les tronçons au four 180° 10 mn
Laisser refroidir

BON APPÉTIT

Mario