



Les envies de Maga



CROQUANTS AUX AMANDES ET NOISETTES



INGRÉDIENTS

- 300g de farine
- 100g de sucre semoule
- 2 sachets de sucre vanillé
- 1/2 sachet de levure chimique
- 100g de beurre
- 1 œuf
- 100 ml de lait
- 125g d'amandes entières
- 75g de noisettes entières

Dans un cul de poule, mélangez la farine, les sucres et la levure. Ajoutez le beurre tempéré et mélangez jusqu'à l'obtention d'une texture grumeleuse.

Versez au centre le lait et l'œuf battu puis pétrissez jusqu'à obtenir une pâte homogène souple et légèrement collante. Ajoutez les amandes et les noisettes et mélangez un minimum.

Sur un plan de travail fariné, formez deux rouleaux de 20 cm de long, déposez-les sur une plaque perforée recouverte de papier sulfurisé. Mettre au frigo pendant 1 heure.

Préchauffez le four à 180°C.

Mettez les deux rouleaux au four pendant 30 minutes. A la sortie du four laissez refroidir. Découpez en diagonale des tranches de 1 cm à 1,5 cm d'épaisseur.

Disposez les tranches sur la plaque de cuisson et mettez au four pour 15 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

A la sortie du four laissez refroidir avant de déguster.