

Croquants aux amandes & aux pépites de chocolat



www.audalacuisine.com

✓ **Préparation** : 30 min

✓ **Cuisson** : 45 min

✓ **Ingrédients** :

- 150 g d'amandes
- 250 g de farine
- 1 cuil. à café de levure chimique
- 1 pincée de levure chimique
- 100 g de sucre
- 2 œufs
- 60 g de miel
- ½ cuil. à café d'arôme d'amande amère
- ½ cuil. à café de vanille en poudre
- 100 g de pépites de chocolat



✓ **Préparation** :

1. Préchauffez le four à 180°C. Répartissez les amandes sur la plaque du four et faites-les griller pendant 5 min. Réservez.
2. Dans un saladier ou dans le bol du robot, mélangez la farine, la levure chimique, le sel et le sucre.
3. Ajoutez les œufs, le miel, l'arôme d'amande amère et la vanille. Mélangez au robot ou à la main jusqu'à obtenir une pâte homogène. Incorporez les pépites de chocolat et les amandes.
4. Séparez la pâte en trois. Sur le plan de travail fariné, formez une boule puis un boudin d'environ 25 cm de long avec chaque bout de pâte. Posez les boudins sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé en prenant soin de les espacer légèrement.
5. Enfournez pour 30 min de cuisson, en tournant éventuellement la plaque à mi parcours si votre four ne chauffe pas de manière homogène.
6. Dès la sortie du four, coupez les boudins en tranches d'environ 0,7 cm d'épaisseur et remettez-les sur la plaque. Baissez la température du four à 120°C.
7. Enfournez les croquants pour 10 min de cuisson afin de les rendre bien croustillants. Laissez refroidir sur une grille. Conservez dans une boîte en métal.

www.audalacuisine.com