Les croquettes d’Évelyne



Voici une recette facile de biscuits alsaciens aux amandes.

Il vous faut :

- 250 g de farine
- 400 g d’amandes
- 750 g de sucre
- 150 g de beurre
- 2 œufs

Mélanger le tout – faire des bandes de 5 cm (je les mets sur un papier de cuisson sur les plaques du four)
Cuire à 180-200 °C
Ne pas trop cuire
Quand les bandes sortent du four la pâte est assez molle.
Très rapidement glacer au citron (mélange de sucre glace et de jus de citron) et couper tout de suite en lamelles.
Attention : les croquettes ne se coupent plus quand elles sont refroidies.
Bon appétit !

Crédits : Evelyne Schaller – Point KT