

# Croquants aux amandes

(Recette originale de La main à la pâte)

## Ingrédients

300 g de farine d'épeautre  
150 g de sucre  
120 g d'œufs  
8,5 g de levure chimique  
4 g de sel  
1,5 cuillers à soupe d'huile  
1,5 cuillers à soupe de fleur d'oranger  
1,5 cuillers à soupe de vanille  
150 g d'amandes coupées en 2



## Préparation

- 1 - Dans un récipient, mélanger tous les ingrédients, sans les amandes
- 2 - Couper les amandes en deux (transversalement)
- 3 - Incorporer les amandes
- 4 - Verser la pâte sur le plan de travail et réaliser un gros rouleau (au besoin, fariner, mais légèrement)
- 5 - Diviser le rouleau en 8 parties égales
- 6 - Réaliser un colombin d'environ 40cm de long, à partir de chacune des 8 portions et placer chaque colombin sur une plaque recouverte d'une feuille de papier sulfurisé en les espaçant de 2 à 3 cm.
- 7- Aplatir légèrement chaque rouleau de pâte
- 8 - Badigeonner les rouleaux de lait, au pinceau et enfourner à 190°C, 15 à 20 minutes.
- 9 - Défourner quand les rouleaux sont légèrement dorés
- 10 - Débiter chaque rouleau en tranches d'environ 8mm d'épaisseur, placer les croquants en vrac sur la plaque et remettre au four 10 à 15 minutes.
- 11 - Défourner et laisser sécher les croquants
- 12 - Quand ils sont refroidis, les conserver dans une boîte hermétique pour qu'ils gardent leur croquant.