



Torah-Box.com

j u d a ï s m e e n t r e f e m m e s

LES CROQUANTS

Pour 24 croquants Temps de préparation : 40mn – Cuisson : 20mn Difficulté : facile

INGREDIENTS

300g de farine tamisée
1 jaune + 2 œufs vérifiés
1/2 verre d'huile végétale
50g d'amandes en poudre
5 gouttes d'extrait d'amande amère
160g de sucre
1 pincée de sel
1 sachet de levure chimique
1 poignée d'amandes concassées
1 poignée de pépites de chocolat pour la décoration



REALISATION

Qu'ils soient nommés Biscotti ou croquants, ces biscuits sont de grands classiques du bassin méditerranéen. Cette version ajoute un peu de chocolats pour les grands gourmands.

Dans un grand bol, battre les 2 œufs entiers avec le sucre jusqu'à obtenir une mousse claire en surface. Puis, ajoutez-y progressivement tous les ingrédients. Malaxez bien la pâte jusqu'à l'obtention d'une masse homogène. Formez-en un pain épais d'environ 1cm, et mettez-le sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Badigeonnez au pinceau le jaune d'œuf restant et enfournez le tout à 180°C pour 20mn. Sortez la plaque du four, coupez le pain en tranches d'environ 1,5cm de

large, et remettez-les au four pour 5-10mn en fonction de votre goût. Laissez les croquants refroidir avant de les mettre dans un bocal en verre ou une boîte en fer.