

RECETTE Biscuits amandes et grués de cacao.

Ingrédients pour 50 biscuits environ :

115 g de beurre

200 g de sucre cassonade

100 g de grué de cacao

100 g d'amandes effilées ou en poudre

80 ml d'eau

Une cuillère à café d'extrait de vanille liquide (ou extrait d'amande liquide)

325 g de farine type 45 ou 55

Préparation :

1. Dans un moule à cake, ajouter une feuille de papier film alimentaire pour le chemiser.
2. Dans une casserole, mettre le beurre en morceaux, l'eau, le sucre et l'extrait de vanille ou amande liquide.
3. Mettre sur un feu moyen jusqu'à ce que le beurre et le sucre fondent.
4. Dans un saladier, verser la farine, les amandes et le grué de cacao.
5. Verser le contenu de la casserole dans le saladier, mélanger bien avec une cuillère en bois.
6. Verser la pâte dans le moule à cake chemisé, bien répartir la pâte de façon homogène. Couvrir la pâte avec le film alimentaire.
7. Mettre au réfrigérateur pour quelques heures ou une nuit.
8. Lorsque la pâte est bien froide et bien dure, vous pouvez la sortir du réfrigérateur et la découper en tranches fines.
9. Préchauffer le four à 160°C chaleur ventilée.
10. Déposer les biscuits sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
11. Enfourner dans le four chaud pour 8 minutes. Au bout de 8 minutes, sortir la plaque du four.
12. Retourner les biscuits et enfourner à nouveau pour 8 minutes pour cuire l'autre face.
13. A la sortie du four, mettre les biscuits à refroidir sur une grille.
14. On peut conserver les biscuits dans une boîte assez longtemps.

Remarque : la pâte peut être préparée à l'avance et se conserver plusieurs jours dans le réfrigérateur avant la cuisson des biscuits.

