

Biscuits aux amandes

Biscuits & Friandises

Ingrédients (pour une vingtaine de biscuits) :

- 60g de beurre
- 80g de sucre roux (parfois appelé aussi sucre brun, ou cassonade)
- 40ml d'eau
- 160g de farine T65
- 1/8 c.c. de poudre à lever (bicarbonate de soude)
- 45g d'amandes effilées



Temps de préparation : 10+10min

Temps de repos : 6h ou 1 nuit

Temps de cuisson : 20-30min

Préparation :

1. Mettre dans une casserole de taille adaptée le beurre, le sucre et l'eau.
2. Faire chauffer pour faire fondre le beurre. Il n'est pas nécessaire que tout le sucre fonde en revanche : les grains restants craqueront sous la dent. Le mélange ne doit pas bouillir (s'il boue pas longtemps ça ne sera pas raté pour autant !).
3. Incorporer la farine, la poudre à lever et les amandes.
4. Recouvrir l'intérieur d'un plat servant de moule de papier cuisson (papier sulfurisé). Choix du plat : la taille et la forme que vous voulez donner aux biscuits !
5. Verser la préparation dedans, et laisser refroidir.
6. Quand c'est froid, mettre au réfrigérateur pendant au moins 6 heures, ou 1 nuit.
7. Ensuite, ressortir du frigo et couper la pâte en tranches d'1 à 2mm d'épaisseur. Répartir sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson.
8. Enfournez au four préchauffé à 160°C 10 à 15 minutes suivant l'épaisseur des biscuits. Quand c'est doré, sortir du four, retourner les biscuits et les remettre au four pour 10 à 15min.
9. Laissez refroidir. C'est prêt !