

Croquants de Patricia



- 80 gr de beurre **mou**
- 105 g de vergéoise brune ou cassonade ou sucre muscavado ou rapadura (pas de sucre semoule blanc)
- 50 g amandes effilées
- 1 CaS de lait
- 135 g farine,

Mélanger le beurre mou avec la vergéoise afin d'obtenir une crème. Ajouter les amandes effilées et le lait. Mélanger. Ajouter la farine et pétrir rapidement. Poser vos empreintes (mini-tartelettes, petits cubes, mignardises, feuilles...) sur la plaque perforée.

Mettre la pâte en forme dans vos empreintes. Réserver 1h au frais.

Préchauffer votre four à 180°.

Cuire à 180° 12 minutes.

Laisser refroidir avant de les démouler et les ranger dans une boîte dévorer.

Florence Maurer
0603014252