KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

Biscuits aux amandes et aux noix

Des biscuits aux noix super croustillants, seulement légèrement sucrés, faits en un rien de temps !

Temps de préparation: 15 min. · Niveau de difficulté: facile · végétarien

Portions

Ingrédients pour 40 biscuits :.

Ingrédients

180 g Farine
50 g Amandes moulues
50 g Amandes hachées
50 g Noix sans coque
1 Œuf
75 g Sucre
8 c.à.s. Huile d'olive vierge extra
2 c.à.c Levure
1 c.à.c Fleur de sel
1 pincée Cannelle

Préparation

Mélangez la farine avec la levure, le sucre, les épices et les amandes.

Écraser grossièrement les noix avec un mortier et les mélanger avec la farine d'amande.

Verser l'œuf et l'huile, mélanger avec le manche d'une louche en bois et enfin travailler en une pâte homogène avec les mains.

Enveloppez-les dans du film alimentaire et mettez-les au frais pendant 30 minutes.

Préchauffez le four à 180°.

Étalez la pâte sur une surface farinée pour obtenir une épaisseur d'environ 0,5 cm et coupez-la en petits carrés (3x3 cm). Décollez-les de la surface à l'aide d'un couteau et placez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, en les espaçant légèrement.

Saupoudrer d'amandes effilées ou d'amandes hachées. Faites cuire pendant 12-15 minutes jusqu'à ce que les bords commencent à colorer.