

## Les CANTUCCINI ALLE MANDORLE d'Augustine

### Ingrédients

- 200 g de beurre
- 250 g de sucre fin
- 1 sachet de sucre vanillé
- 6 oeufs
- 250 g d'amandes entières
- 500 g de farine
- 1 levure chimique
- 1 cuillère à soupe de liqueur de liqueur d'amandes amères
- papier sulfurisé



### Recette

Griller les amandes 10 mn au four préalablement chauffé à 180° puis les retirer de la plaque et laisser refroidir.

Mélanger dans l'ordre le beurre, la liqueur, les sucres fin et vanillé, les oeufs, un après l'autre, 1 pincée de sel, les amandes entières, la farine et la levure chimique.

Placer la feuille de papier sulfurisé sur la plaque de cuisson.

Diviser la pâte en rouleaux en les espaçant. Ils doivent mesurer environ 2 cm de haut et 3 cm de large.

Cuire pendant 20 mn.

Sortir les rouleaux du four et les couper encore chauds en tranches d'1 cm.

Replacer les cantuccini sur la plaque de cuisson et les remettre au four 10/15 mn pour les assécher.

Bien les laisser refroidir sur une serviette.

Les conserver dans une boîte hermétique. Ils garderont leur croquant plusieurs mois.

Bon appétit