

Demi-lunes aux amandes

Parmi les innombrables recettes de petits biscuits de l'Avent, chacun a ses préférés... Ces demi-lunes aux amandes en feront-elles partie ?

environ 25 pièces    Moyen  up to 40 Min.



Ingrédients:

Matériel:

1 emporte-pièce en forme de lune
papier cuisson
1 plaque de cuisson

Pour la pâte:

1 blanc d'oeuf
30 gr. de confiture d'abricots
3 gouttes d'arôme d'amande amère
100 gr. de sucre glace
400 gr. d'amandes en poudre

Pour la décoration:

sucre glace

- 1 Tapissez la plaque de papier cuisson et préchauffez le four :

Four électrique : 170 °C

Four à chaleur tournante : 150 °C

- 2 Préparation de la pâte :

Dans une petite casserole, faites chauffer la confiture, puis passez-la au chinois.

- 3 Montez le blanc d'œuf en neige ferme, puis incorporez la confiture et l'arôme d'amandes.

- 4 Mélangez le sucre glace avec 300 g d'amandes en poudre. Incorporez les blancs en neige et pétrissez au batteur électrique jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Placez au frais env. 30 min.

- 5 Saupoudrez le plan de travail d'amandes en poudre. Abaissez ensuite la pâte sur une épaisseur de 7 mm. Découpez des croissants à l'emporte-pièce puis saupoudrez-les d'amandes en poudre et pressez légèrement.



- ⑥ Disposez les croissants sur la plaque. Placez au four et faites cuire chaque fournée :

Position de la grille : Bas

- ⑦ **Décoration :**
Saupoudrez les croissants encore chauds de sucre glace.

Conseils

- Pour plus de facilité, abaissez la pâte entre deux feuilles de papier cuisson.

