

## **Croquants aux amandes, noix et noisettes (Nadine)**

Ingédients pour 4 personnes

2 oeufs

150gr de sucre en poudre

200gr d'amandes, noix, noisettes (à votre guise !)

200gr de farine,

Préchauffer le four à 180°

Dans un saladier, battre 2 œufs

Ajouter 150gr de sucre en poudre, puis les 200gr de noix, noisettes, amandes. Mélanger

Ajouter 200gr de farine et mélanger

Former 3 ou 4 boudins avec les mains et les déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Pour obtenir des lamelles fines, bien aplatis les boudins

**Mettre au four 30 minutes à 180° (ou 20 minutes suivant le four)**

Dès la sortie du four, découper tout de suite les croquants en petites lamelles : ils durcissent très vite !