



JOYEUX NOEL ET BON APPETIT !



CANTUCCINI (Croquants aux amandes)



LES INGRÉDIENTS

- 300 g de farine
- 200 g de sucre
- 3 œufs
- 1 cuillère à café d'orange râpée
- 1 cuillère à café de graines d'anis
- 100 g d'amandes douces entières
- 3 g de bicarbonate
- 1 pincée de sel

LA PREPARATION

1. Mélangez la farine, le bicarbonate, sucre, sel, zeste d'orange, graines d'anis et les amandes.
2. Cassez 2 œufs dans le mélange et pétrissez, ajoutez un peu de lait si la préparation est trop sèche.
3. Modelez 3 petites baguettes grosses comme 2 doigts, mettez sur la plaque du four et badigeonnez-les avec 1 jaune d'œuf.
4. Mettez au four 15 mn à thermostat 6, puis coupez-les en biseau et remettez-les au four 5 minutes.