

# CROQUANTS AU MIEL, AMANDES ET PISTACHES

(Ghislaine V)

## Ingrédients :

- 110 grammes de sucre en poudre
- 1 œuf
- 75 grammes de farine ordinaire
- 35 grammes de farine avec levure incorporée
- 70 grammes de pistaches grillées non salées
- 100 grammes d'amandes
- 1 cuiller à soupe de miel

## Préparation :

Fouettez le sucre et l'œuf

Incorporez les farines puis les pistaches, les amandes et le miel,

Façonnez une bûche de 20 cm avec la pâte obtenue,

Disposez-la sur la plaque du four (soit graissez la plaque soit disposez sur du papier sulfurisé),

Faites cuire environ 30 minutes à 180 °,

Une fois la bûche tiédie, la découper en tranches de 5 mm d'épaisseur,

Disposez-les sans les superposer sur la plaque du four

Faites cuire les biscottes environ 5 minutes de chaque côté

Et c'est très bon.

