

Pain d'amandes

Sucre brun type KCC

PRÉPARATION

- Mélanger au fouet la farine la cassonade et le bicarbonate ensemble.
- Ajouter le beurre fondu et pétrir pendant 3 minutes en petite vitesse.
- Ajouter l'œuf battu et pétrir 2 minutes en petite vitesse (la pâte doit être bien homogène).
- Ajouter les amandes entières, pétrir 30 secondes en petite vitesse.
- Façonner un boudin, placez le dans un film plastique alimentaire et donnez-lui une forme rectangulaire (ou autres formes taille définitive du biscuit).
- Mettre la pâte au congélateur, pour une durée de 4 heures.
- Couper la pâte congelée en fines tranches en utilisant une trancheuse, placez-les sur une platine recouverte d'un papier cuisson.
- Cuire dans un four chaud à une température de 180°C pendant 10 minutes.
- Laissez-les refroidir totalement avant de les enlever de la platine.

INGRÉDIENTS

- 200g de farine
- 140g de cassonade Couplet KCC
- 2,5g de bicarbonate de soude
- 85g de beurre
- 1 œuf
- 80g d'amandes (non émondées)

