

Cornes de gazelles

Pour 20 pièces

- 300 g de farine
- 150 g de poudre d'amandes
- 120 g de sucre en poudre
- 100 g de beurre
- 2 cuillères à café d'eau de fleur d'oranger
- Un blanc d'œuf, 10 cl d'eau, sucre glace, et une pincée de sel.



Servir: A déguster froid avec du thé à la menthe.

Variation

Remplacez la moitié de la poudre d'amandes par des morceaux d'amandes concassées pour ajouter du croquant.

■ Faites fondre le beurre, et versez le dans un saladier contenant la farine et le sel. Mélangez en ajoutant l'eau, jusqu'à l'obtention d'une pâte ferme. Réservez au frais pour une vingtaine de minutes.

■ Mélangez la poudre d'amandes avec le sucre en poudre, le blanc d'œuf, et l'eau de fleur d'oranger.

■ Préchauffer le four à 180°.

■ Abaissez la pâte pour obtenir un disque de 2 mm d'épaisseur. Découpez avec un verre ou un emporte pièce, des disques de 10 cm de diamètre.

■ Déposez sur chaque disque, une cuillère à café de pâte d'amandes. Roulez et soudez le disque pour former un croissant fermé.

■ Disposez les croissants sur une plaque anti-adhésive, enfournez pour 20 minutes en baissant le four à 150°.

■ Sortez du four et saupoudrez de sucre glace.

Conseils

Faites attention de bien souder la pâte en expulsant l'air lorsque vous formez les croissants