

## "Croquants de Cordes" Claudette

"croquants de Cordes" (pour un quarantaine environ.)

- 50g de farine ou poudre d'amandes
- 230g de sucre cristallisé
- 2 blancs d'œufs (non battus !) (70 g)
- 125g d'amandes effilées (légèrement grillées c'est plus goûteux)
- Très bon résultats en remplaçant les amandes par des pignons ou des noisettes concassées.

- mélanger farine et sucre
  - faire une fontaine
  - ajouter blancs d'œufs et amandes : mélanger
  - Chemiser la plaque du four de papier cuisson
  - A l'aide d'une c. à café, faire des petits tas de pâte très espacés (sinon ils se collent les un aux autres) en les étalant un peu avec le dos de la cuillère.(j'en met une vingtaine sur une plaque de four rectangulaire)
- Cuire au four préchauffé 6-180° 15mn environ (il faut qu'ils soient dorés...) à hauteur médiane.

-Attendre complet refroidissement pour démouler (pour qu'ils durcissent et ne collent plus !)

Bon appétit !