

# Moulin de Buffière

## CROQUANTS DU MOULIN

### Ingrédients :

2 blanc d'œufs.  
230g de sucre cristallisé.  
50g de farine.  
125g d'amande effilées

### Préparation :

Préchauffez le four à 200°.

Faire une fontaine avec la farine et le sucre et ajouter les blancs d'œufs (non battus).

Mélanger doucement au mixer.

Ajouter les amandes et redonner quelques tour de mixer afin de concasser un peu les amandes.

Faire des petits tas sur une toile silicone ou feuille de papier cuisson. Les espacer suffisamment pour qu'ils ne se touchent pas car en cuisant ils s'étalent.

Cuire jusqu'à légère coloration (juste dorés) 15 minutes environ.

Attendre qu'ils soient complètement refroidis pour les démouler.

*Se gardent 2 à 3 semaines dans une boîte hermétique*