Cantuccini ou Croquants aux Amandes de ma Grand-Mère

Pour une trentaine de croquants :

- **280 g de farine**
- **200 g d'amandes entières avec peau**
- **150 g de sucre en poudre**
- **2 œufs**
- **5 cl d'huile**
- **1 pincée de sel**
- **1/2 sachet de levure**
- **1 cuillère à café de fleur d'oranger**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Battre les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
3. Ajouter ensuite le sel et la fleur d'oranger puis mélanger.
4. Verser l'huile petit à petit en remuant constamment.
5. Incorporer ensuite petit à petit le mélange farine/levure.
6. Ajouter les amandes entières en mélangeant délicatement jusqu'à obtenir une préparation homogène.
7. Sur une plaque recouverte de papier cuisson, façonner deux petits boudins sur toute la longueur de la plaque et espacés de 10 cm.
8. Enfourner pour 25 minutes de cuisson.
9. Sortir la plaque du four puis sur une planche à découper, tailler des tranches d'un centimètre d'épaisseur.
10. Disposer les tranches sur la plaque de cuisson sur une des faces.
11. Enfourner à nouveau pour une dizaine de minutes de cuisson jusqu'à ce que les croquants soient bien colorés.
12. Sortir les croquants du four, les laisser refroidir : c'est prêt !

    Ces délicieux petits biscuits seront les bienvenus à l'heure du café ou du thé. Ils se conserveront très longtemps, placés dans une boîte hermétique !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !