



Badempare

Badempare



1,5 tasse à thé d'huile d'olive
200 gr. De margarine
2 tasses à thé de sucre en poudre
7 tasse à thé de farine
1 tasse d'amandes
Pour la surface ;
1 cuillère à soupe de sucre en poudre

- # Tenez les amandes dans l'eau brûlante pendant quelque minutes, puis épluchez la peau fine. Faites sécher les amandes en les faisant cuire dans une poêle non huilé.
- # Passez au robot pour obtenir des amandes en forme de poudre.
- # Mettez dans un bol de pétrissage, 6 tasses à thé de farine, du sucre en poudre, de la margarine et de l'huile d'olive, commencez à pétrir.
- # Il est normal que la pâte se rassemble tard. Pour cela, rajoutez 1 tasse à thé d'huile, selon l'état de la pâte.
- # Quand la pâte se rassemble complètement, rajoutez les amandes en poudre puis continuez à pétrissez.
- # Allumez le four à 190 degrés avant de commencer à former les cookies.
- # Prenez des morceaux de la taille d'une noix. Roulez dans vos paumes puis aplatissez.
- # Placez dans un plat de cuisson huilé légèrement. Placez le plat au four. Laissez cuire les cookies.
- # Saupoudrez du sucre en poudre quand les cookies refroidissent. Servez.

N-B; Vous pouvez préparer ces cookies avec la même quantité de noisette.