

# RECETTE SUCRÉE

Nombre de pièces : 30 - Temps de préparation : 15 mn

Cuisson : 10 mn - Difficulté : Facile



## Bâtonnets aux amandes

### > Préparation

- Mélanger la farine et la levure, creuser une fontaine.
- Verser le sucre vanillé, le sel, le jaune d'oeuf et la moitié du blanc d'oeuf.
- Travailler bien le tout (toujours au centre, sans mélanger avec le reste de la farine).
- Ajouter le beurre coupé en petits morceaux, et recouvrir avec la farine restante.
- Former une boule et filmer. Laisser reposer une heure.
- Etaler la pâte sur 3 mm d'épaisseur, former un rectangle. Découper des bandes de 2 cm sur 6 environ.
- Déposer sur une plaque. Badigeonner de blanc d'oeuf et parsemer d'amandes effilées.
- Préchauffer le four à 180°. Faire cuire pendant 10 min environ et laisser refroidir.
- Faire fondre le chocolat avec éventuellement un peu de beurre et tremper un côté des bâtonnets dans le chocolat fondu.
- Laisser sécher puis déguster...

### Ingrédients

- 200 g de farine
- 2 cac de levure
- 100 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 1 oeuf
- 100 g de beurre
- 75 g d'amandes effilées
- 100 g de chocolat noir