

Croquets



Proportions pour

40 croquets	120 croquets		
1	3	oeufs	battre au mixer dans
70 g	210 g	sucré	une terrine durant 5-10
2 pincées	½ cc	sel	min.
40 g	125 g	beurre fondu et refroidi	ajouter et mélanger
3 gouttes	½ cc	essence de citron	
½ cc	1 ½ cc	carbonate d'ammonium	ajouter
170 g	500 g	farine	ajouter peu à peu et
			former une boule

Laisser reposer la pâte emballée dans un papier film une nuit au réfrigérateur.

Étendre par portions, découper des croquets de 8/1cm à l'aide d'une roulette à pâtisserie, saupoudrer de sucre et déposer sur une plaque préparée. Cuire env. 9-12 min. à 200°

Recette inspirée des croquets de tante Gilberte Reynaud, Ecuwillens