THE J.M. SMUCKER Co

Biscuits aux amandes

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
N/A	N/A	40	N/A

Ingredients

- 1 tasse de shortening végétal, ordinaire ou à saveur de beurre
- 3/4 tasse de sucre
- 1 1/3 tasse de farine d’amande Robin Hood®
- 1 tsp d’extrait d’amande
- 1/4 tsp de sel
- 1 œuf
- 1 cup de farine tout usage Original Robin Hood®
- 3/4 tasse de farine à gâteaux et pâtisseries Premier choix Robin Hood®
- 1/2 tsp de bicarbonate de soude
- 1 œuf battu (ou jaune d'œuf)
- 1 tasse d'amandes blanchies et effilées

Directions

Préchauffer le four à 350 °F (175 °C). Tapisser deux plaques à pâtisserie de papier parchemin.

À l’aide d’un batteur électrique, mélanger le shortening, le sucre, la farine d’amande, l’extrait d’amande et le sel à haute vitesse jusqu’à ce que les ingrédients soient bien combinés, environ 3 minutes. Ajouter 1 œuf et bien battre. Ajouter la farine et le bicarbonate de soude, et remuer le tout jusqu’à la formation d’une pâte friable. Façonner la pâte en petites boules de 1 po (2,5 cm) et déposer sur les plaques à pâtisserie. Badigeonner généreusement la surface des biscuits avec un œuf battu ou un jaune d’œuf (le jaune d’œuf donne aux biscuits une couleur plus prononcée). Parsemer d’amandes en pressant légèrement pour qu’elles adhèrent bien à la pâte. Faire cuire au four de 18 à 20 minutes, ou jusqu’à ce que les biscuits soient dorés. Laisser reposer sur les plaques pendant 5 minutes avant de transférer sur une grille pour laisser refroidir.

Images

