

Biscuit chinois : les yeux du dragon

Les ingrédients :



450 g de farine



200 g de cassonade



100 g de poudre d'amande
2 cuillères à café d'extrait
d'amandes amères



225 g de beurre fondu



1 œuf




de la levure



amandes entières



Dans un saladier,  mélanger 4 pots de farine, un peu de sel et 1 sachet de levure.



Ajouter la poudre d'amande.



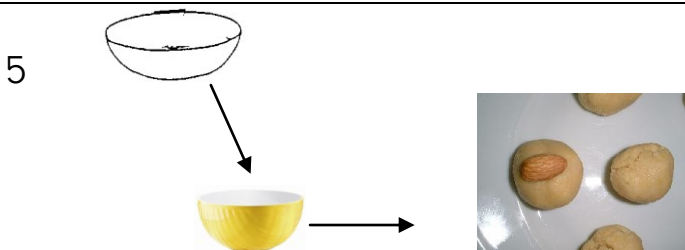
Dans un autre saladier,



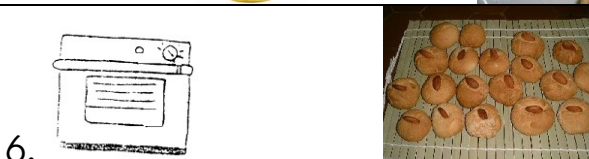
mélanger le beurre fondu et la cassonade.



Ajouter l'œuf et 2 cuillères à café d'extrait d'amandes amères.



Mélanger les 2 préparations puis pétrir pour former des boules et placer une amande au centre.



Cuire à 180°C pendant 15 minutes