Bigoudens

Je fais comment ?

1. Mélanger la farine avec la levure et le sucre dans un gros bol. Creuser et puit et rajouter le b eurre, le miel, la crème fraiche ou demi-crème liquide, les jaunes d'oeufs et l'extrait d'amandes am ère.

2. Mélanger pour avoir une pate et rajouter les amandes en poudre. Bien malaxer avec les mains e t mettre au frais pendant au moins 20 minutes.

3. Préchauffer le four à 200°C. Etaler la pate sur une surface farinée et découper des petits ronds avec un verre ou un emporte-pièce. Poser les bigoudens sur une plaque recouverte de papier s ulfurisé et faire cuire pendant 15 minutes. Laisser refroidir et conserver dans une boite.

Ingrédients

- 300g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 150g de sucre
- 2 cas de miel
- 150g de beurre demi-sel mou
- 4 jaunes d'oeufs
- 3 cas de crème fraiche épaisse
- 4 gouttes d'extrait d'amande amère
- 125g d'amandes en poudre

Cuisson : 15 mn

CUISINEPOP CUISINEPOP CUISINEPOP CUISINEPOP CUISINEPOP CUISINEPOP CUISINEPC