

Croquets à l'ancienne



*500 g de farine tamisée
100 g de beurre frais divisé
1 pincée de sel*

sabler dans une terrine
faire la fontaine

*250 g de sucre
1 pointe de couteau de carbonate
d'ammonium*

ajouter sur les bords de la fontaine

3 œufs battus

ajouter, mélanger rapidement, former une
boule

Laisser reposer à couvert, au frais, quelques heures.
Abaissier à 3-4 mm d'épaisseur.
Découper en rectangles à l'aide de la roulette.
Déposer sur une plaque à gâteau chemisée de papier sulfurisé.
Saupoudrer de sucre.
Cuire à four moyen (180 °C) pendant 10 à 15 minutes.

[Les recettes favorites d'Antoinette](#)