

# CROQUANTS AU MIEL ET BEURRE SALÉ

## **Ingrédients :**

100g de beurre demi-sel

75g de sucre

2 cuillérées à soupe de miel

125g de farine

40g de poudre d'amandes

1 pincée de levure chimique

1 cuillère à soupe de sucre glace

## **Préparation :**

Préchauffer le four à 170°

Dans une casserole, faire fondre le beurre et le miel

Dans un récipient, mélanger les autres ingrédients (sauf le sucre glace)

Ajouter le contenu de la casserole et bien mélanger

Sur la plaque du four munie de papier cuisson, déposer des petits tas de pâte (à la cuillère ou au pistolet à douille) et enfourner 15mn environ

Laisser refroidir puis saupoudrer de sucre glace