



Les Carquinyolis ou Croquants aux amandes

Ingrédients :

600 g d'amandes entières

1 kg de farine

20 g levure chimique

1 cuillère à café de cannelle en poudre

600 g de sucre poudre

Le zeste râpé très fin d' un citron

3 œufs

200 g d'eau

Préparation :

Commencez par préchauffer votre four à 180°C.

Dans un grand saladier, tamisez la farine avec la levure, creusez une fontaine. Incorporez le sucre avec l'eau.

Ajoutez ensuite 2 œufs, le zeste de citron et la cannelle. Une fois le tout bien mélangé, ajoutez les amandes.

Faites des boudins de 4 cm de diamètre et disposez-les sur une plaque de cuisson recouverte d'une feuille de papier sulfurisé.

Dorez-les avec un jaune d'œuf.

Enfournez-les à 180°, pendant 25 à 30 mn jusqu'à ce que le dessus soit bien doré.

Sortez-les du four, laissez-les tiédir, découpez ensuite à l'aide d'un couteau à pain des tranches en biais d'environ 1 cm d'épaisseur.

Laissez refroidir les tranches sur une grille.

Les Carquinyolis à déguster avec un verre de Maury, de Muscat ou dans un café.



**BALADE EN PAYS
CATALAN**

[HTTPS://BALADEENPAYSCATALAN.FR/](https://baladeenpayscatalan.fr/)

