|  |
| --- |
| **Biscuit chinois : les yeux du dragon** |

**Ingrédients :**

֍ 450 grammes de farine

֍ 200 grammes de cassonade

֍ 100 grammes de poudre d’amande

֍ 225 grammes de beurre fondu

֍ 1 œuf

֍ 1 sachet de levure

֍ 2 cuillères à café d’extrait d’amandes amères

֍ amandes entières

**Préparation :**

Dans un saladier, mélanger la farine et la levure.

Ajouter la poudre d’amande.

Faire fondre le beurre dans un bol et l’ajouter au mélange. Ajouter ensuite la cassonade.

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

Bien mélanger le tout et pétrir pour former des boules.

Placer une amande au centre.

Cuire à 180 ° C pendant environ 15 minutes.