

## 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  
2 cc rases 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](#)