

Les yeux de dragon

Pour une trentaine de petits gâteaux :

- 450 g de farine
- 225 g de beurre
- 200 g de cassonade
- 1 oeuf
- 100 g de poudre d'amandes
- 1 sachet de levure
- 2 cuillères à café d'extrait d'amande amère
- 1 pincée de sel
- quelques amandes entières

Préparation

- Mélanger la farine, la levure, la pincée de sel et la poudre d'amandes dans un grand saladier.

- Dans un autre saladier, mélanger la cassonade, le beurre fondu, l'œuf et l'extrait d'amandes amer.

- Mélanger les 2 préparations.

- Former ensuite de petites boules entre vos mains, les déposer sur une plaque de cuisson.

- Décorer d'une amande entière et cuire à 180° pendant 15-20 minutes selon la taille du gâteau.

