

Les yeux de dragon



Les ingrédients :



450g farine



250 g beurre fondu



100g d'amandes en poudre
et 2 cuillères à café d'extrait
d'amande amère



200g cassonade



1 sachet de levure

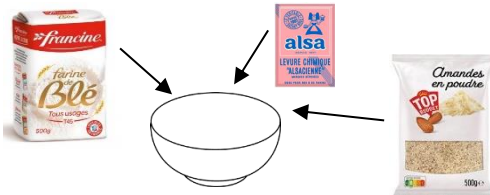


1 œuf



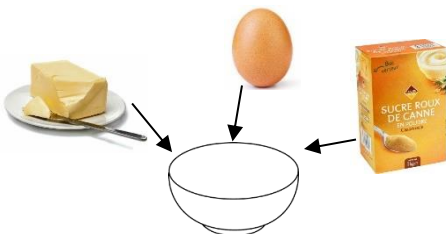
des morceaux de
chocolat


1.



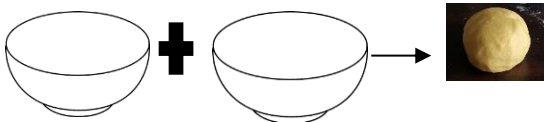
Dans un saladier,  la farine avec la levure, ainsi que la poudre d'amande

2.

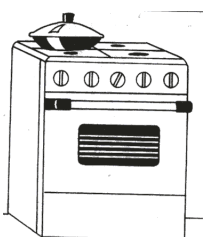


Dans un autre saladier,  le beurre fondu, la cassonade, puis l'œuf et les 2 cuillères à café d'amande amère.

3.



Mélanger les 2 préparations puis pétrir pour former une grosse boule de pâte, puis réaliser des petites boules. Placer un carreau de chocolat au centre de chaque petite boule.



Cuire à 180°C pendant 15 min.