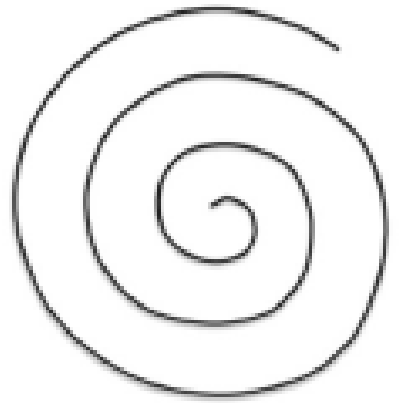


Recette des escargots



40 ml d'huile

30 g de sucre

100 g de farine

100 g de poudre d'amandes

1 pincée de levure chimique

1 œuf



1 - Mélanger tous les ingrédients en terminant par la levure.

2 - Former une boule puis prélever des morceaux de pâte de la taille d'une noix.

3 - Façonner des « boudins » puis les enrouler en escargots.

4 - Les tremper dans le sucre en poudre et disposer sur une plaque.

5 - Cuire environ 10 minutes à 180°C.