

**Croquets algériens à la confiture**  
[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/08/croquets-algeriens-a-la-confiture-p1120464-r.jpg) **Pour une soixantaine de Croquets**

**- 2 œufs**  
**- 120 g de sucre**  
**- 90 g d'huile neutre**  
**- 300 g de farine**  
**- ½ càc de levure chimique**  
**- le zeste d'un** [**citron**](https://recettes.de/citrons) **bio**  
**- 1 càc d'extrait de** [**vanille**](https://recettes.de/vanille) **liquide**  
**-** [**confiture**](https://recettes.de/confiture) **d'**[**abricot**](https://recettes.de/abricot) **(1)  
- sucre glace**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 170°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Mélanger au fouet les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.  
Verser l'huile en filet tout en continuant à fouetter pour que l'ensemble double de volume.  
Incorporer le zeste de citron râpé finement et l'extrait de vanille.  
Ajouter la farine et la levure et mélanger à la spatule pour obtenir une boule de pâte :  
Elle reste souple, mais on peut quand même façonner de longs boudins et poser sur la plaque.  
Creuser chaque boudin sur toute la longueur à l'aide du manche d'une cuillère en bois.  
Décorer les bords de chaque côté à l'aide d'une pince à pâte (facultatif).  
Enfourner pour 10 minutes.  
Sortir la plaque et enfoncer de nouveau le centre avec la cuillère. Remettre à cuire 10 minutes.  
Sortir la plaque et remplir le creux d'un peu de confiture. Laisser dorer encore 4 à 5 minutes.  
À la sortie du four, saupoudrer d'un voile de sucre glace.  
Découper les boudins en tranches à l'aide d'un couteau bien tranchant. Laisser refroidir.