**Petits carrés croquants**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2009/02/Carr%C3%A9s-croquants-fevrier-2009-049-copie.jpg) **Pour 15 petits carrés croquants**

**-100 g d'**[**amandes**](http://recettes.de/amande) **effilées  
- 60 g de sirop de sucre de canne  
- 20 g de sucre glace  
- 200 g de chocolat (noir pour moi)**

**1 plaque d'empreintes en silicone (15 carrés pour moi)**  
**Préchauffer le four à 180°C (Chaleur tournante)**

Concasser légèrement les amandes à l'aide d'un couteau tranchant.  
Mélanger soigneusement les amandes, le sirop de sucre de canne et le sucre glace.Répartir le mélange dans les empreintes.  
Tasser avec le dos d'une cuillère.  
Enfourner et laisser cuire 7 minutes jusqu'à ce que les amandes soient légèrement dorées.  
Faire fondre le chocolat au micro-ondes  ou au bain-marie et le répartir sur les amandes.  
Laisser refroidir complètement pour que le  chocolat durcisse.  
**Démouler les carrés et les garder au frais mais non au réfrigérateur.**