 **Pains d'amande**

 **Pour une cinquantaine de biscuits**

**- 200 g de farine  
- 140 g de cassonade  
- ½ càc de bicarbonate de soude  
- 80 g de beurre  
- 1 œuf  
- 80 d'amandes avec la peau.**

**Plaque du four tapissée de papier cuisson**  
**Attente au congélateur : 4 heures  
Préchauffage du four à 180°C(chaleur statique)**

Mélanger dans un saladier la farine, le bicarbonate et la cassonade.  
Ajouter le beurre en petites parcelles et le mélanger jusqu'à obtention d'un sable grossier.  
Ajouter l'œuf et pétrir rapidement jusqu'à ce que la pâte soit homogène.  
Incorporer enfin les amandes soigneusement.  
Façonner un pain de forme rectangulaire et l'emballer dans un film étirable.  
Entreposer le pâton au congélateur pendant environ 4 heures, jusqu'à ce qu'il soit très dur.  
Couper le pâton congelé en fines tranches et les poser sur la plaque de cuisson.   
Enfourner pendant 10 minutes.  
Laisser refroidir avant de les décoller.

Conserver les biscuits dans une boîte métallique hermétique.