

**Croquets algériens à la confiture**
 **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** 

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.