**Biscuits de Pâques**

** Pour 5 Croquants-Gourmands :**

**- 240 g de farine**  
**- 80 g de poudre d'**[**amande**](https://recettes.de/amande)  
**- 80 g de sucre glace**  
**- 120 g de beurre**  
**- 1 pincée de sel**  
**- 2 œufs**  
**- quelques bonbons acidulés de couleur vive**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**  
**Préchauffer le four à 190°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Mettre dans le bol du robot la farine, le sel, la poudre d'amande et le sucre.  
Ajouter le beurre coupé en petites parcelles.  
Mélanger jusqu'à obtenir un sable grossier.Ajouter les œufs et pétrir rapidement pour obtenir une boule de pâte.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gifCouvrir la pâte et la placer au réfrigérateur pendant au-moins une heure.Placer 2 ou 3 bonbons de la même couleur dans un sac de congélateur et les briser en petits morceaux à l'aide d'un marteau. Réserver.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gifAbaisser la pâte au rouleau à pâtisserie sur 2 à 3 millimètres et les découper à l'emporte pièces.Poser les formes sur la plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gifÉvider chaque biscuit à votre guise.Remplir les cavités avec les bonbons pilés.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gifEnfourner pour 10 minutes en surveillant.  
Sortir du four, faire glisser la feuille de cuisson sur le plan de travail et laisser refroidir avant de manipuler les biscuits.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif

**Les biscuits se conservent très bien dans une boîte métallique bien fermée.**