**Bâtons d'amande**

 **Pour 23 biscuits**

**- 110 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **mondées entières (ou 110 g d'amandes en poudre)**
**- 140 g de farine T 55**
**- 100 g de sucre en poudre**
**- ¼ de càc de sel**
**- 80 g de beurre coupé en parcelles**
**- 2 càs d'eau**
**- 1 càs d'extrait de** [**vanille**](https://recettes.de/vanille)
**- 40 g de** [**grué de cacao**](https://recettes.de/grue-de-cacao) **ou de** [**pépites de chocolat**](https://recettes.de/pepites-de-chocolat) **Plaques du four garnies de papier cuisson
Préchauffage du four à 170°C **Mettre dans la cuve du robot les amandes, la farine, le sel et le sucre.
Mixer par impulsions jusqu'à ce que les amandes soient en poudre.
Incorporer le beurre en morceaux et continuer à mixer pour obtenir un "sable".
Ajouter l'eau et l'extrait de vanille et travailler rapidement.
Incorporer enfin le grué de cacao.
Déposer l'ensemble sur le plan de travail et malaxer rapidement avec les doigts pour obtenir une pâte homogène.
Dessiner un rectangle de 15 cm par 23 sur une grande feuille de papier cuisson.
Déposer la pâte sur le papier et lui donner la taille du rectangle.
Replier le papier tout autour de la pâte en la comprimant bien et bien lisser avec le rouleau à pâtisserie et la main pour obtenir une surface bien plate et d'épaisseur égale.
Déposer le rectangle au réfrigérateur pendant au moins 1 heure (jusqu'au lendemain pour moi).
Lorsque la pâte est très dure, découper des bâtons de 1 cm de large sur 15 cm de long.
Remettre la pâte au frais pendant un moment.
Détacher délicatement les bâtons et les déposer face coupée au-dessus sur les plaques en les espaçant.
Enfourner pour environ 12 minutes jusqu'à ce que les biscuits soient blonds avec les bords bien dorés
Faire glisser la feuille sur le plan de travail et laisser refroidir.
Les biscuits se conservent plusieurs jours dans une boîte en métal.
S'ils perdent un peu de leur croquant, il suffit de les repasser à four doux pendant quelques minutes.