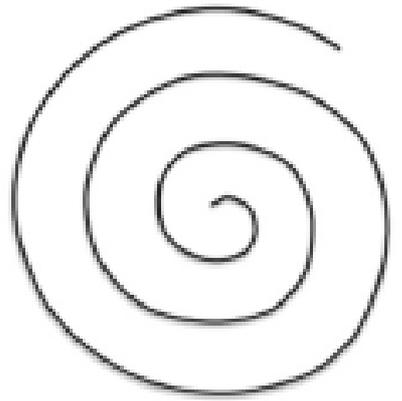


Recette des escargots



- 40 ml d'huile
- 30 g de sucre
- 100 g de farine
- 100 g de poudre d'amandes
- 1 pincée de levure chimique
- 1 œuf



- 1 - Mélanger tous les ingrédients en terminant par la levure.
- 2 - Former une boule puis prélever des morceaux de pâte de la taille d'une noix.
- 3 - Façonner des « boudins » puis les enrouler en escargots.
- 4 - Les tremper dans le sucre en poudre et disposer sur une plaque.
- 5 - Cuire environ 10 minutes à 180°C.