



BISCUITS AUX AMANDES

A partager entre amis...

Préchauffez votre four à 180° .

Dans un saladier, cassez l'œuf puis ajoutez le sucre et l'huile d'amande et mélangez le tout avec un fouet.

Ajoutez progressivement la farine et l'extrait de vanille.

Concassez grossièrement les amandes et insérez-les à la pâte.

Formez vos biscuits à la forme de votre choix puis déposez-les délicatement, sur une plaque recouverte de papier cuisson. Puis enfournez 8 minutes. Dès que les biscuits sont cuits retirez-les du four et laissez-les refroidir quelques minutes.

Bonne dégustation !

Huilerie
VERNOILAISE

L'huile d'amande

Pour 4 pers

8 cuillères à soupe d'huile d'amande

150g de farine

80g de sucre en poudre

1 œuf

1 poignée d'amandes entières

1 cuillère à café d'extrait de vanille

Les Bienfaits :

Peau et cheveux

Elle nourrit et hydrate la peau

Elle lutte contre le

vieillessement de la peau

Elle rend les cheveux beaux et sains

Recette pour le visage

En guise de soin de nuit

pour le visage : Le soir après avoir nettoyé votre visage,

appliquez quelques gouttes d'huile sur vos mains, que

vous chaufferez entre vos mains puis posez vos mains

à plats sur votre visage et massez avec la paume de

vos mains. Du bas de visage en remontant, sur le front

en partant du milieu en étirant vers l'extérieur. Ne

pas oublier votre cou.

**HUILERIE
VERNOILAISE**

ZA des Doués
49390 Vernol le Fourrier
02-41-51-51-26

www.huilerie-vernoilaise.com