



MANDELBROT OU CRAQUANT AUX NOIX DE PÉCAN



185ml d'huile, 250g de sucre en poudre, 3 gros œufs, 1/2 cc de fleur de sel, 1cc d'extrait naturel de vanille, 420g de farine, 1cc de levure chimique, 1cc de bicarbonate de soude, 115g de noix de pécan grillées hachées, 1cc de cannelle ou de cardamome moulues.

Préchauffez le four à 180°.

Mettez l'huile, 200g de sucre, la vanille, le sel, les œufs dans le bol du robot muni de la feuille et battez doucement pour obtenir une pâte homogène. Tamisez la farine avec le bicarbonate et la levure et ajoutez-la petit à petit au mélange. Incorporez ensuite les noix de pécan.

Divisez la pâte en 3 rouleaux de 8cm de large et 3cm de diamètre. Posez-les sur la plaque du four recouverte de papier cuisson en les espaçant de 10 cm. Enfourez pendant 35 min. Ils doivent être dorés et gonflés et à peine fermes au toucher. Laissez-les refroidir de 3 à 5 min.

Découpez rapidement des tranches de 1.5cm au couteau scie. Posez-les sur la plaque à nouveau recouverte de papier cuisson. Dans un bol mélangez le sucre restant avec la cannelle ou la cardamome. Saupoudrez les biscuits avec et enfourez-les pendant 15 min jusqu'à ce qu'ils soient dorés et secs. Ils se conservent 15 jours dans une boîte hermétique.