Breleles Alsaciens - Les Punpernickel

Ingrédients :

- 2 oeufs
- 150 g de sucre
- 80 g d'amandes entières
- 80 g de noisettes entières
- 165 g de farine

Préchauffer votre four à 180°C.

Mélanger les oeufs, la farine, le sucre, les amandes et les noisettes.

Former deux pâtons de forme allongé que vous disposerez sur une feuille de papier sulfurisé sur la plaque du four .

Enfourner 30 minutes.

Une fois sortit du four, trancher vos pâtons en tranches de 1 cm environ et laisser les sécher sur une grille.

Vous pourrez les conserver plusieurs jours dans une boite métal !!!