

## Brünsli ou brun de Bâle

### Ingrédients :

- 250 g de sucre
- 250 g d'amandes en poudre
- 40 g de cacao non sucré
- 75 g de blancs d'œufs (2 gros blancs)
- 1/2 c à café de cannelle (j'en ai mis 1)  
du sucre semoule

### Préparation :

Mélanger tous les ingrédients

Laisser reposer au moins 2 heures au frais

Etaler la pâte à 1 cm d'épaisseur en remplaçant la farine par du sucre semoule

Découper la pâte à l'aide d'emporte-pièce et disposer sur une place recouverte de papier sulfurisé.

### Cuisson :

Enfourner dans le four thermostat 230° pendant 3 mn.

