

Cœurs d'Amande

Préparation : 20 minutes
Cuisson : 20 minutes
Repose : 1 heure (facultatif)

Ingrédients :

- * 2 blancs d'œufs
- * 150 g de sucre
- * 175 g de poudre d'amande
- * 4 à 5 gouttes d'extrait d'amande amère



Préparation :

Montez les blancs en neige ferme. Ajoutez le sucre, fouettez 2 minutes puis incorporez délicatement la poudre d'amande et l'extrait.

Remplissez les empreintes et lissez-les. Enfourez dans un four préchauffé à 160°C (th.5/6) pendant 20 minutes.

Pour des cœurs croquants, laissez-les dans le four éteint encore 1 heure.

Suggestion : Remplacez la poudre d'amande par la noix de coco râpée (ne mettez pas d'arôme à ce moment).

Source : « Bredele et petits biscuits » par Sylvie Aït-Ali