

Gâteaux rémois aux Amandes

Ingrédients :

- * 20 g de poudre d'amandes
- * 3 œufs
- * 70 g de beurre fondu
- * 12 Biscuits Roses de Reims
- * 160 g de sucre
- * ½ dose d'extrait amande



Préparation:

Préchauffez votre four à 180°C (th.6) et posez vos empreintes ou votre moule sur la plaque perforée.

Fixez le fouet sur les couteaux du Cook'in et montez les blancs d'œufs en neige (1 minute 30 ; vitesse 5) et réservez dans un petit cul-de-poule.

Rincez et séchez le bol, puis mixez les biscuits de Reims pendant 10 secondes, fonction TURBO. Réservez.

Mélangez les jaunes, le sucre et l'extrait d'amande pendant 1 minute, vitesse 2. Ajoutez les biscuits mixés, l'amande en poudre et le beurre fondu. Mélangez encore 30 secondes à la vitesse 3 ou 4.

Mélangez la pâte dans un cul-de-poule avec 1/3 des blancs pour détendre le mélange, puis mélangez délicatement avec le reste des blancs.

Remplissez les empreintes (pour moi 10 **Tartelettes Carrées Cannelées** (FP 2171) ou votre moule et faites cuire 20 minutes pour les empreintes individuelles 30 pour un moule.

Suggestion: Idéal pour accompagner un thé, ou encore au dessert accompagné d'une crème anglaise.

Source : www.fossier.fr