

# Biscuits moelleux aux amandes

Parfaits pour accompagner mes petites crèmes café...

---

## Composition

pour une vingtaine de biscuits

2 blancs d'oeuf

130 g de poudre d'amandes

80 g de sucre en poudre + 10 g

1 pincée de sel

---

Ustensiles : 1 balance, 2 saladiers, 1 batteur électrique, 1 maryse, 1 plaque à pâtisserie, papier sulfurisé, 2 cuillères à soupe ou une poche à douille

---



Verser la poudre d'amandes et le sucre dans un saladier et les mélanger soigneusement.

Monter les blancs en neige avec une pincée de sel. Quand ils sont fermes, ajouter les 10 g de sucre en poudre et terminer de les monter jusqu'à ce qu'ils forment un bec d'oiseau quand vous retirez les fouets.

Incorporer la poudre d'amandes aux blancs en neige à l'aide d'une maryse.

Préchauffer le four à 180° C.

Tapiser la plaque à pâtisserie d'une feuille de papier sulfurisé et déposer des petits dômes de pâte formés à l'aide de deux cuillères à soupe ou d'une poche à douille.

Enfourner et laisser cuire une dizaine de minutes.

Retirer du four et laisser refroidir.