

Petits fours aux amandes



Pour une cinquantaine de pièces:

- 250 g d'amandes en poudre
- 200 g de sucre
- 1 cc d'extrait de vanille
- 3 gouttes d'extrait d'amande amère
- 3 blancs d'oeufs

Pour le sirop:

- 50 g de sucre
- 4 cl d'eau

Dans un cul de poule, mélanger les amandes en poudre et le sucre.

Préparer le sirop: dans une casserole, faire bouillir le sucre avec l'eau pendant 2 min.

Incorporer le sirop au mélange aux amandes. Ajouter la vanille l'extrait d'amande amère et les blancs d'oeufs.

Sur la plaque du four tapissée de papier sulfurisé, dresser les petits-fours à l'aide d'une poche à douille cannelée. Si vous avez plusieurs plaques, n'hésitez pas à vous en servir, sinon faites plusieurs fournées.

Laisser les petits-fours croûter pendant 1/2h à température ambiante.

Préchauffer le four à 200°.

Enfourner les petits-fours puis baisser la température à 180° et laisser cuire 12 min. Il doivent être tout juste dorés.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com/>