

Des p'tit biscuits au bon goût de petit déjeuner...

Pour 20 biscuits

- 1 blanc d'œuf
 - 10 g de sucre glace
 - 60 g de sucre
 - 40 g de poudre d'amande
 - 2 c à café de ricoré
-

- Mixer ensemble les sucres, la poudre d'amande et la ricoré.
- Monter le blanc en neige bien ferme.
- Incorporer la poudre au blanc d'œuf délicatement. Continuer avec le batteur afin d'obtenir une pâte lisse.
- Disposer du papier sulfurisé sur une plaque et faire des petits tas à l'aide d'une douille ronde.
- Faire cuire à four chaud, 150° pendant 20/25 minutes.
- Décoller les biscuits, laisser refroidir et déguster...



Surprenant et délicieux...