

PATE D'AMANDE



Ingrédients :

- 200 g de sucre en poudre
- 200 g d'amandes en poudre
- 2 blancs d'œufs
- 1/2 c à c d'extrait
- d'amandes amères

Préparation :

- Mettre le sucre dans le bol et mixer 10 secondes à vitesse 9, puis réserver dans un petit bol
- Mettre les amandes dans le bol et mixer 50 secondes à vitesse 10
- ajouter le sucre et mixer 10 secondes à vitesse 3 en introduisant par l'orifice du couvercle les blancs et l'extrait d'amandes amères.
- Mettre la pâte au frais pendant 1/2 heure avant de la travailler pour faire des fruits déguisés ou d'autres petits fours

Vous pouvez retrouver la recette dans le livre " Envie de desserts "